

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 ПОВАР**

для обучающихся на базе основного общего образования  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ростов-на-Дону  
2025 г.

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от «05» 09 2025 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Н.В.Дроздова

Утверждаю  
заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н. Шумилкина

Рабочая программа модуля разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828.

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 N 39023).

3. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019. Выпуск №51 ЕТКС. Раздел «Кондитерское производство». § 22. Повар 3-го разряда. (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30).

4. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:** Т.В. Баскакова, преподаватель высшей квалификационной категории ,  
Зинченко В.А. - преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», Топчей Т.И. - методист, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»,  
Шумилкина М.Н.—зам. директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»,

**Согласована основная образовательная программа:**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПП ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е

«Гостиница «Эрмитаж», \_\_\_\_\_ Нечепалева Т.В.

**Дата согласования «15» мая 2025 г**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>36</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>43</b>
<b>6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПМ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	<b>48</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «Повар» на базе среднего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ за счет вариативной части.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля: (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар». С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформление супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;
- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству, срокам и условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,

используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
  - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи готовых блюд и напитков;
  - правила проведения бракеража;
  - правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 414 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 180 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - - часа;
- учебная практика -72 часа;
- производственная практика-144 часа.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Выполнение работ по профессии 16675 Повар» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 7.1	Организация рабочего места повара
ВД 7.2	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формируемые компетенции	Действие	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	<p>при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>



	деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения Ресурсосбережения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

	Кол-во часов
<b>Всего:</b>	<b>402</b>
Учебная нагрузка	396
Аудиторная нагрузка	
в т.ч. теория	118
практические занятия	8
практические работы	54
Самостоятельная внеаудиторная работа	6
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация:	
МДК в форме дифференцированного зачета	
УП и ПП в форме дифференцированного зачета	
ПМ в форме экзамена	

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессио- нальных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика, ч		ВСР, ч
			Обязательные аудиторные учебные занятия, ч			учебная	производит- венная	
			всего	в т.ч. практические работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа			
1	2	3	4	5	6	9	10	
МДК 07.01. «Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса»								
ПК 7.1; ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	18	16	ПР-4			-	2
ПК 7.1 ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 2 Ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента	130	128	ПР-40 ПЗ-6			-	2
ПК 7.2 – 7.5; ОК 01- ОК 04; ОК 07	Раздел 3 Ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	24	22	ПР-8 ПЗ-2			-	2
ПК 7.6; ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 4 Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков	14	14	4			-	-
	Практика	216				72	144	
	Всего:	396	180	62		72	144	6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов, в т. ч. СВР	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 07.01. «Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса»</b>			
<b>Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов; подготовка пряностей и приправ</b>		10	
	<p>Введение. Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов, пряностей, приправ. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки клубнеплодов. Правила их безопасного использования.</p> <p>Определение качества клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей. Техника обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов. Способы очистки овощей: механический, химический, термический. Способы обработки овощей: ручной, машинный.</p> <p>Простые и сложные формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей, их кулинарное использование. Правила хранения овощей и грибов. Требования к качеству обработанных клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей.</p> <p>Инструменты для фигурной нарезки овощей. Подготовка кабачков, перца, помидоров, капусты и баклажанов для фарширования.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки салатных, десертных и консервированных овощей. Правила их безопасного использования</p>	6	
	<b>Практическая работа №1 «Простые и сложные формы нарезки картофеля и корнеплодов» «Формы</b>	4	

	нарезки традиционных видов овощей. Подготовка овощей для фарширования»		
<b>Тема 1.2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов</b>		4	
	<p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.</p> <p>Способы тепловой обработки. Блюда и гарниры из варёных и припущенных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, подача, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Блюда из отварных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Пюре из картофеля и моркови</li> <li>✓ Картофель в молоке</li> </ul> <p><i>Блюда из припущенных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Овощи припущенные</li> <li>✓ Морковь с зеленым горошком в молочном соусе</li> <li>✓ Морковь припущенная</li> <li>✓ Тыква припущенная</li> </ul> <p><i>Блюда и гарниры из жареных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Картофель фри</li> <li>✓ Зразы картофельные</li> <li>✓ Котлеты морковные, свекольные, картофельные</li> <li>✓ Помидоры, баклажаны и другие овощи жареные</li> <li>✓ Кабачки жареные с помидорами и грибами</li> </ul> <p><i>Блюда и гарниры из тушёных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Картофель, тушеный с грибами и луком</li> <li>✓ Картофель, тушеный с луком и помидорами</li> <li>✓ Капуста, тушенная с грибами</li> <li>✓ Рагу из овощей</li> </ul> <p><i>Блюда из запечённых овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Запеченный картофель в фольге с беконом</li> <li>✓ Голубцы овощные</li> <li>✓ Перец, баклажаны, кабачки фаршированные овощами</li> <li>✓ Солянка овощная</li> </ul> <p><i>Блюда из грибов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Грибы с картофелем или картофелем и помидорами тушеные</li> <li>✓ Грибы в сметанном соусе запеченные</li> </ul>	4	

	<p><b>Самостоятельная работа по разделу 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> <li>• работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий</li> <li>• подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя</li> <li>• оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите</li> <li>• поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</li> <li>• подготовить опережающее задание (сообщение) «Экзотические виды овощей, используемые в питании»</li> <li>• подготовить презентацию «Кулинарное использование простых форм нарезки овощей;</li> <li>• подготовить слайд-шоу «Использование сложных форм нарезки овощей в декорировании блюд»;</li> </ul> <p><b>Примерная тематика домашних заданий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составить схему механической кулинарной обработки капусты белокочанной для фарширования;</li> <li>• составить схему механической кулинарной обработки листьев салата;</li> <li>• составить схему механической кулинарной обработки грибов;</li> <li>• оформить таблицу «Простые формы нарезки овощей»;</li> <li>• оформить таблицу «Сложные формы нарезки овощей»;</li> </ul>	2	
<b>Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд разнообразного ассортимента</b>		130	
<p><b>Тема 2.1. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога</b></p>		12	
	<p>Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании человека. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Проверка органолептическим способом качества зерновых. Подготовка круп к варке. Подбор посуды и инвентаря.</p> <p>Правила варки каш различной консистенции, нормы жидкости. Ассортимент блюд из каш. Приготовление,</p>	10	

	<p>оформление блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации. <i>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Макаронник</i></li> <li>✓ <i>Паста</i></li> <li>✓ <i>Кускус</i></li> <li>✓ <i>Крупеник</i></li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества бобовых и кукурузы. Подготовка бобовых и кукурузы. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Правила варки бобовых и кукурузы. Приготовление, оформление. Ассортимент блюд из бобовых и кукурузы. Отпуск блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации. <i>Блюда и гарниры из бобовых кукурузы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Пюре из бобовых</i></li> <li>✓ <i>Чечевица отварная с луковым клутэ</i></li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из макаронных изделий. Способы и правила варки макаронных изделий. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров. Оформление, отпуск блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации. <i>Блюда и гарниры из макаронных изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Макаронник</i></li> <li>✓ <i>Паста</i></li> </ul> <p>Проверка качества яиц. Подготовка яиц. Подбор посуды и инвентаря для блюд из яиц. Правила варки, жарки, запекания яиц. Ассортимент блюд из яиц. Приготовление, оформление блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации. <i>Блюда из яиц:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Омлет (натуральный)</i></li> <li>✓ <i>Омлет с сыром</i></li> <li>✓ <i>Омлет, фаршированный</i></li> </ul> <p>Проверка органолептическим способом качества творога. Подготовка творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из творога. Правила тепловой обработки. Приготовление блюд из творога. Способы оформления блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража блюд из творога. Температура подачи, правила хранения и сроки реализации блюд из творога.</p>		
--	---	--	--

	<p><i>Блюда из творога</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Вареники с творогом</i></li> <li>✓ <i>Сырники из творога</i></li> <li>✓ <i>Пудинг из творога</i></li> </ul>		
	<p><i>Практическая работа № 2 «Приготовление блюд из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога»</i></p>	4	
<p><b>Тема 2.2. Технология приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем</b></p>		10	
	<p>Ассортимент фаршей. Технология приготовления фаршей. Требования к качеству фаршей. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Ассортимент сырья. Определение доброкачественности сырья. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья. Подготовка муки, яиц, масла, дрожжей, молока, сахара, соли, меланжа.</p> <p>Виды теста. Ассортимент блюд и изделий из теста.</p> <p>Приготовление теста для вареников, пельменей, лапши домашней, блинчиков. Раскатка, формовка, нарезка.</p> <p>Правила варки, выпекания блюд из теста. Ассортимент блюд из бездрожжевого теста.</p> <p>Требования к качеству, правила проведения бракеража. Правила подачи и отпуска. Условия и сроки хранения блюд из бездрожжевого теста.</p> <p><i>Блюда и гарниры из теста:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Лапша домашняя</i></li> <li>✓ <i>Блины</i></li> <li>✓ <i>Блинчики</i></li> <li>✓ <i>Вареники с вишней</i></li> </ul> <p>Приготовление дрожжевого теста для блинов и оладий. Ассортимент блюд. Температурный режим.</p> <p>Правила подачи и отпуска блюд.</p> <p>Требования к качеству, правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения блюд из дрожжевого теста.</p> <p><i>Блюда из дрожжевого теста:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Оладьи с изюмом</i></li> </ul>	6	
	<p><i>Практическая работа № 3 «Приготовление блюд из теста»</i></p>	4	
<b>Тема 2.3. Технология</b>		28	



<p><b>приготовления супов и соусов.</b>  <b>Приготовление бульонов, отваров и супов</b>  <b>Технология приготовления бульонов, отваров, супов</b></p>			
	<p><i>Вводное занятие.</i>  Цели и задачи изучения темы «Супы и соусы».  Сырьё, используемое при приготовлении супов и соусов  Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления супов и соусов.  Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – основной нормативный документ.  Значение первых блюд и соусов в питании.  Классификация супов. Способы сервировки и варианты оформления. Основные продукты и ингредиенты для приготовления супов. Правила безопасного использования технологических операций. Требования к качеству продуктов для приготовления супов. Применяемый производственный инвентарь и оборудования. Безопасное их использование.  Понятие бульона, отвара. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления бульонов и отваров. Проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления бульонов и отваров.  Классификация бульонов:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– по составу продуктов;</li> <li>– по концентрации</li> </ul> Технология приготовления бульонов:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– костного;</li> <li>– мясокостного;</li> <li>– из птицы;</li> <li>– из рыбы.</li> </ul> Виды отваров, их приготовление:  <ul style="list-style-type: none"> <li>– грибной;</li> <li>– овощной;</li> <li>– крупяной;</li> <li>– плодово-ягодный</li> </ul> Условия и сроки хранения бульонов и отваров.  Обжарка костей мелкого скота.</p>	18	

	<p>Подпекание овощей.  Замачивание сушеных грибов.  Доведение до кипения и варка на медленном огне бульонов и отваров до готовности.  Удаление жира с бульона.  Снятие пены с бульона.  Процеживание бульона и отвара.  Использование для приготовления бульонов и отваров концентратов промышленного изготовления.  Взвешивание/измерение продуктов, входящих в состав супа.  Пассерование овощей, томатных продуктов и муки.  Закладка продуктов в определённой последовательности с учётом продолжительности их варки.  Доведение супа до кипения и варка его на медленном огне до готовности.  Заправка супа мукой, крахмалом, льезоном.  Настаивание супа по окончании варки.  Использование для приготовления заправочных супов отваров круп, макаронных изделий, бобовых.  Разваривание круп для приготовления супов-пюре.  Приготовление гарниров для супов.  Использование для приготовления супов концентратов промышленного изготовления.  Определение степени готовности бульонов, отваров, супов и их вкусовых качеств.  Порционирование, сервировка и оформление бульонов, отваров и супов для подачи.  Соблюдение температуры подачи бульонов, отваров, супов.  Охлаждение и замораживание бульонов, отваров и готовых супов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.  Разогревание бульонов, отваров и супов с учётом требований к безопасности готовой продукции.  Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных бульонов, отваров и супов.</p> <p>Ассортимент супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ борщи (украинский, Московский, сибирский, флотский)</li> <li>✓ щи суточные</li> <li>✓ рассольник Ленинградский</li> <li>✓ рассольник домашний</li> <li>✓ суп крестьянский</li> <li>✓ суп картофельный с крупой</li> <li>✓ солянка мясная сборная</li> <li>✓ солянка домашняя</li> <li>✓ суп – пюре из моркови</li> <li>✓ суп – пюре из цветной капусты</li> <li>✓ суп молочный с крупой</li> <li>✓ суп сладкий</li> </ul>		
--	---	--	--

	<b>Практические занятия №1</b> «Расчет рецептур блюд к практической работе № 5»	2	
	<b>Практические работы</b> Практическая работа № 4 «Приготовление заправочных супов» Практическая работа № 5 «Приготовление супов-пюре, молочных, сладких холодных и прозрачных супов»	8	
<b>Тема 2.4. Технология приготовления соусов, отдельных компонентов и соусных п/ф</b>		14	
	<p>Подготовка рабочего места для приготовления соусов. Применяемый производственный инвентарь и оборудование. Безопасное их использование.</p> <p>Общие сведения о соусах, их назначение и пищевая ценность.</p> <p>Основные продукты и ингредиенты для приготовления соусов.</p> <p>Классификация соусов. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов.</p> <p>Условия и сроки хранения. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных.</p> <p>Используемое сырьё, компоненты и полуфабрикаты.</p> <p><i>Ассортимент соусов красных:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ красный основной;</li> <li>✓ луковый;</li> <li>✓ красный кисло-сладкий;</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов белых на мясном бульоне:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ основной;</li> <li>✓ паровой;</li> <li>✓ томатный;</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов белых на рыбном бульоне:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ основной;</li> <li>✓ томатный;</li> <li>✓ соус-белое вино;</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов грибных:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ грибной;</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов молочных:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ молочный (для подачи к блюду);</li> </ul> <p><i>Ассортимент яично-масляных соусов:</i></p>	10	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ польский;</li> <li>✓ голландский;</li> </ul> <p>Ассортимент масляных смесей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ масло зеленое;</li> <li>✓ масло селёдочное;</li> <li>✓ масло с горчицей;</li> <li>✓ масло сырное;</li> </ul> <p>Ассортимент соусов холодных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на растительном масле:</li> </ul> <p>заправки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ для салатов;</li> <li>✓ горчицная;</li> </ul> <p>соус майонез и его производные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ соус майонез со сметаной;</li> <li>✓</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на уксусе:</li> <li>✓ соус-хрен со сметаной;</li> <li>✓ горчица столовая.</li> </ul>		
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>Практическая работа № 6 «Приготовление соусов»</p>	4	
Тема 2.5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы		8	
	<p>Товароведная характеристика сырья. Классификация сырой рыбы. Содержание основных пищевых веществ.</p> <p>Требования к качеству сырой рыбы. Требования к качеству рыбы живой, охлажденной, замороженной. Способы определения качества сырой рыбы: по органолептическим показателям; с помощью раскаленной иглы; с помощью пробной варки.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Способы размораживания рыбы: в воде, на воздухе, комбинированный, в поле СВЧ.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования.</p> <p>Разделка рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом для использования в целом виде, на кругляши, на филе с кожей и костями, на филе с кожей без костей, филе без кожи и костей, для фарширования. Последовательность выполнения технологических операций. Особенности обработки некоторых видов рыб.</p>	8	

	<p>Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы; судака и др. окуневых; камбалы, наваги, линя, хека серебристого, трески, пикши.</p> <p>Обработка нерыбных продуктов моря.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания.</p> <p>Виды полуфабрикатов, их приготовление: форма, угол нарезки, подготовка к тепловой обработке.</p> <p>Виды панировок. Приготовление маринада и теста кляр для «рыбы в тесте». Требования к качеству, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</p> <p>Состав и приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов: форма, размер, особенности рецептуры, панирование,</p> <p>Требования к качеству, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения котлетной массы и полуфабрикатов из них.</p> <p><i>Полуфабрикаты из рыбы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>кругляши</i></li> <li>✓ <i>стейки</i></li> <li>✓ <i>зразы донские</i></li> <li>✓ <i>рыба в тесте</i></li> <li>✓ <i>котлеты, биточки, шницели рыбные</i></li> </ul> <p><i>Полуфабрикаты из морепродуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>кольца кальмаров</i></li> <li>✓ <i>креветки маринованные</i></li> </ul>		
<b>Тема 2.6. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом</b>		16	
	<p>Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Значение рыбных блюд в питании. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.</p> <p>Классификация рыбных блюд в зависимости от способа тепловой обработки. Правила варки и припускания. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы.</p> <p>Блюда из рыбы, жаренной основным способом. Блюда из рыбы, жаренной во фритюре. Правила жарки.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из запеченной и тушёной рыбы. Правила жарки и тушения.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Использование различных видов панировок и способов тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы.</p>	8	

	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования. Норма выхода готовых блюд; их сочетаемость с гарнирами и соусами.</p> <p><i>Блюда из рыбы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ рыба отварная (целиком)</li> <li>✓ рыба, припущенная с соусом белым с рассолом</li> <li>✓ рыба по-русски</li> <li>✓ рыба жареная</li> <li>✓ рыба, жаренная в тесте</li> <li>✓ солянка из рыбы на сковороде</li> <li>✓ тефтели</li> </ul> <p><i>Блюда из морепродуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ креветки отварные с соусом</li> </ul>		
	<p><b>Практические работы</b></p> <p><i>Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюд из запечённой и тушёной рыбы»</i></p> <p><i>Практическая работа № 8 «Приготовление и оформление блюд из котлетной массы, морепродуктов»</i></p>	8	
<p><b>Тема 2.7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</b></p> <p><b>Технология обработки сырья и приготовления п/ф из мяса и домашней птицы</b></p>		14	
	<p>Введение. Пищевая ценность мяса. Морфологический состав мяса. Товароведная характеристика сырья. Требования к качеству и хранению охлажденного и замороженного сырья. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной, бараньей, телячьей туш. Способы размораживания мяса.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для разделки и обвалки говяжьей, свиной, телячьей, бараньей туш. Правила их безопасного использования.</p>	14	

	<p>Механическая кулинарная разделка, обвалка, жиловка, зачистка говяжьей, свиной, бараньей, телячьей туш с учётом расположения анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса.</p> <p>Правила хранения, охлаждения и замораживания мяса.</p> <p><b>Обработка субпродуктов</b></p> <p>Товароведная характеристика и пищевая ценность субпродуктов.</p> <p>Требования к качеству охлажденных и мороженых мясных субпродуктов. Правила хранения различных видов мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для обработки субпродуктов. Правила их безопасного использования.</p> <p>Методы обработки мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца. Технология приготовления маринадов для мясных субпродуктов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Полуфабрикаты из говядины</b></p> <p>Требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения</p> <p><i>Полуфабрикаты из говядины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ филе</li> <li>✓ бефстроганов</li> <li>✓ азу</li> <li>✓ поджарка</li> <li>✓ гуляш</li> </ul> <p><b>Полуфабрикаты из свинины, баранины, натуральной рубленой и котлетной массы</b></p> <p><i>Полуфабрикаты из свинины, баранины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ котлеты натуральные из баранины и свинины</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ котлеты отбивные из баранины и свинины</li> <li>✓ рагу</li> </ul> <p>Полуфабрикаты из рубленой массы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бифитекс рубленый</li> <li>✓ котлеты натуральные рубленые</li> <li>✓ фрикадельки</li> </ul> <p>Полуфабрикаты из котлетной массы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ зразы рубленые</li> <li>✓ тефтели</li> </ul> <p>Полуфабрикаты из птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ тушка птицы (целиком)</li> <li>✓ рагу</li> <li>✓ котлеты натуральные</li> <li>✓ котлеты по-киевски</li> <li>✓ котлеты</li> </ul> <p>Полуфабрикаты из субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ печень жареная</li> <li>✓ печень по-строгановски</li> <li>✓ рагу из субпродуктов</li> </ul>		
<b>Тема 2.8. Технология приготовления и оформления блюд из мяса</b>		<b>18</b>	
	<p>Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного, мяса блюд из жареного мяса крупным, порционным и мелким куском,</p> <p>Классификация горячих блюд из отварного мяса. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из мяса.</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из отварного мяса. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи горячих блюд из мяса.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из котлетной массы</p>	8	



	<p>Классификация горячих блюд из котлетной массы. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из котлетной массы</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из котлетной массы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из котлетной массы</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из котлетной массы</p> <p>Правила их безопасного использования. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из котлетной массы</p> <p><i>Блюда из свинины, баранины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ баранина (свинина) жареная</li> <li>✓ шницель отбивной</li> <li>✓ гуляш</li> <li>✓ поджарка</li> </ul> <p><i>Блюда из рубленой массы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ люля-кебаб</li> </ul> <p><i>Блюда из котлетной массы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ котлеты, биточки, шницели</li> <li>✓ тефтели</li> </ul>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b><u>ПЗ № 2</u></b> «Расчет рецептур блюд к практической работе №10»</p>	2	
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>Практическая работа № 9 «Приготовление и оформление блюд из мяса»</p> <p>Практическая работа № 10 «Приготовление и оформление блюд из котлетной и натуральной рубленой массы»</p>	8	
<b>Тема 2.9. Технология приготовления и оформления блюд из домашней птицы</b>		8	
	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из птицы, дичи и субпродуктов. Приготовление основных блюд из птицы, дичи, мясных субпродуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Определение степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности</p>	2	

	<p>приготовления блюд из птицы, дичи, субпродуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из птицы, дичи, субпродуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><i>Блюда из птицы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ рагу</li> <li>✓ котлеты натуральные</li> <li>✓ котлеты по-киевски</li> </ul> <p><i>Блюда из субпродуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ печень по-строгановски</li> <li>✓ рагу из субпродуктов</li> </ul>		
	<p><b>Практическое занятие</b>  <b>ПЗ № 3 «Расчет рецептур блюд к практической работе №11»</b></p>	2	
	<p><b>Практические работы</b>  <b>Практическая работа № 11 «Приготовление и оформление блюд из птицы, из субпродуктов»</b></p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа по разделу 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> <li>• работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий</li> <li>• подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя</li> <li>• оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите</li> </ul>	2	
<p><b>Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b></p>		20	
<p><b>Тема 3.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями</b></p>		2	
	<p>Введение</p> <p>Значение холодных блюд и закусок в питании человека, их пищевая ценность. Классификация.</p> <p>Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных</p>	2	

	<p>блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Температура подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила санитарии и гигиены при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.</p> <p>Бутерброды. Классификация бутербродов. Пищевая ценность. Подготовка гастрономических продуктов. Порционирование. Последовательность операций при приготовлении открытых бутербродов: простых и сложных. Последовательность операций при приготовлении закрытых бутербродов – сендвичей. Последовательность операций при приготовлении закусочных бутербродов – канапе. Варианты оформления. Правила хранения. Требования к качеству бутербродов.</p> <p>Гастрономические продукты порциями.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.</p> <p>Пицца. Технология приготовления. Требования к качеству.</p> <p><i>Ассортимент бутербродов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бутерброд с мясным ассорти</li> <li>✓ канапе с сыром и окороком</li> <li>✓ корзиночки с паштетом</li> </ul> <p><i>Ассортимент гастрономических продуктов порциями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ассорти мясное</li> </ul>		
<b>Тема 3.2. Технология приготовления и оформления салатов, холодных блюд и закусок</b>		<b>16</b>	
	<p>Классификация салатов. Пищевая ценность. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления салатов.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</p> <p>Последовательность операций при подготовке сырья и приготовления салатов из сырых овощей.</p> <p>Правила охлаждения и хранения салатов. Температурный режим хранения.</p> <p>Требования к качеству салатов. Правила бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи салатов.</p>	<b>6</b>	

	<p><i>Ассортимент салатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ салат «Цезарь с курицей»</li> <li>✓ салат «Столичный»</li> <li>✓ салат мясной</li> <li>✓ салат-коктейль с ветчиной и сыром</li> <li>✓ винегрет овощной</li> <li>✓ винегрет мясной</li> <li>✓ винегрет с кальмарами или морской капустой</li> </ul> <p>Холодные закуски и блюда массового спроса из различных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц массового спроса. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p><i>Ассортимент закусок:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• из рыбы и соленой сельди: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ рулетики из сельди на кружочке яблока</li> <li>✓ красная икра по-ростовски</li> <li>✓ мусс из сельди со свеклой</li> <li>✓ мусс из семги со свежими огурцами</li> </ul> </li> <li>• из мяса, птицы и мясных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ паштет из печени в тарталетке</li> </ul> </li> <li>• из овощей и грибов: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ черри фаршированные</li> <li>✓ икра грибная</li> <li>✓ рулетики из баклажанов</li> </ul> </li> <li>• из яиц: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ яйца фаршированные</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Ассортимент блюд:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ жареная рыба под маринадом</li> <li>✓ рулет из птицы</li> <li>✓ паштет из куриной печени</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• из овощей и грибов:</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ помидоры фаршированные</li> <li>• из яиц:</li> <li>✓ рулет из омлета с сыром</li> </ul>		
	<b>Практическое занятие</b> <b>ПЗ № 4 «Расчет рецептур блюд к практической работе №12, 13»</b>	2	
	<b>Практические работы</b> <b>Практическая работа № 12 «Приготовление и оформление салатов, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц»</b> <b>Практическая работа № 13 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, птицы»</b>	8	
<b>Раздел 4. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 4.1. Технология приготовления горячих и холодных сладких блюд</b>		<b>4</b>	
	<p>Холодные и горячие сладкие блюда и десерты массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность сладких блюд, десертов массового спроса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд, десертов. Правила проведения бракеража, сервировки стола. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи.</p> <p>Порционирование, упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых.</p> <p><b>Ассортимент холодных сладких блюд, десертов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ салаты из свежих фруктов и ягод</li> <li>✓ компот из свежих плодов и/или ягод</li> <li>✓ кисель из сока плодового или ягодного</li> <li>✓ мусс ягодный, фруктовый</li> <li>✓ крем ванильный из сметаны</li> </ul> <p><b>Ассортимент горячих сладких блюд и десертов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ пудинг яблочный с орехами</li> <li>✓ яблоки в тесте жареные</li> <li>✓ шарлотка с яблоками</li> </ul>	4	

<b>Тема 4.2. Технология приготовления горячих и холодных напитков</b>		<b>10</b>	
	<p>Холодные напитки массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих и холодных напитков массового спроса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих и холодных напитков массового спроса. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Правила оформления и отпуска напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению.</p> <p><i>Ассортимент холодных напитков:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ напитки прохладительные плодовые, ягодные, плодово-ягодные</li> <li>✓ напиток «Петровский»</li> </ul> <p><i>Ассортимент горячих напитков:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ чай с лимоном</li> <li>✓ кофе черный</li> <li>✓ кофе черный с мороженым (глясе)</li> <li>✓ какао с молоком</li> </ul>	<b>6</b>	
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>Практическая работа №14 «Приготовление холодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков»</p>	<b>4</b>	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p>		<b>72</b>	<b>2</b>

<p>3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами</p>	144	

<p>стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>7. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>10. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до</p>		
--	--	--



готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
<b>Всего</b>	<b>402</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандер - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;

- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
  - стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
  - сифон – 3 шт.;
  - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
  - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
  - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
  - овоскоп-1шт.;
  - нитротестер – 1 шт.;
  - машина посудомоечная - 1 шт.;
  - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
  - стеллаж передвижной - 2 шт.;
  - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
  - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
  - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
  - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
  - сковорода - 15 шт.;
  - сковорода гриль - 5 шт.;
  - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
  - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
  - мерный стакан - 15 шт.;
  - венчик -15 шт.;
  - миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
  - сито - 15 шт.;
  - шенуа -15 шт.;
  - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
  - половник - 7 шт.;
  - шумовка - 5 шт.;
  - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
  - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
  - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
  - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
  - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
  - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
  - пароконвектомат - 1шт.;
  - конвекционная печь - 1шт.;
  - микроволновая печь - 1 шт.;
  - подовая печь для пиццы – 1 шт.;
  - расстоечный шкаф – 1 шт.;
  - плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
  - фритюрница – 1 шт.;
  - электроблинница-1шт.;
  - шкаф холодильный -1 шт.;
  - шкаф морозильный – 1 шт.;
  - шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
  - льдогенератор - 1 шт.;
  - фризёр - 1 шт.;

- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пудровый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфракрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием - 1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1 шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные - 5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;

- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пила (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта.;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта.;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора -4 шт.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2018.- 414 с.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017.- 248 с

#### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 374 с.

3. Шатун Н.Г. и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 128 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие / [В. П. Андросов, Т.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 112 с.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие / [В. П. Андросов и др.]. — 6-е изд., испр. — М. : Академия, 2012. — 112 с
7. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
8. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.

#### **Информационные источники:**

1. Кулинария: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.kulina.ru>
2. Кулинарный Эдем: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>
3. Кулинарная энциклопедия «Кирилл и Мефодий»: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://mega.km.ru/Kitchen/>

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессии 33.11 Повар входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 предусматриваются учебная практика.

Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы, доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.



#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса</b>			
<p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд,</p>	<p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p>
оформление и подготовку к реализации сладких блюд,	готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

десертов, напитков разнообразного ассортимента	условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад		
	Уметь: оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара. Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
	стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать выполнение		

	требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд массового спроса</b>			
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать: - классификацию, товароведную характеристику сырья и продуктов; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы и способы подготовки сырья и продуктов к использованию; - нормы отходов, методы их минимизации при очистке, обработке и измельчении сырья, с учетом соблюдения требований к качеству; - понятие расточительности, рационального использования сырья и продуктов; - характеристику региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	Тестирование  Устный опрос  Письменный опрос	75% правильных ответов Оценка процесса
	Уметь: - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним с учетом принципов сочетаемости; - подготавливать сырье и продукты к использованию с учетом требований к безопасности;	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
	- производить замену различных видов сырья с учетом норм взаимозаменяемости.		

	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом требований к безопасности, норм взаимозаменяемости и экономного расходования;</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним с учетом принципов сочетаемости.</li> </ul>	<p>Выполнение практической работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок массового спроса</b></p> <p><b>Раздел 4. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков</b></p>			
<p>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- пищевую, энергетическую ценность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p>

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить, подготавливать к реализации супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски.</li> </ul>	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление, подготовка к реализации, оценка качества кулинарной продукции массового спроса</li> </ul>	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во	ЛР 23

всех сферах своей деятельности	
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

## **6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Дата</b>	<b>Содержание и формы деятельности</b>	<b>Участники</b>	<b>Место проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>октябрь</b>	День профессионально-	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР,	ЛР 1 - ЛР 32



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	технического образования в России			кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	
	Международный день повара	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1-ЛР 32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9-ЛР 10 ЛР 20-ЛР 22
<b>февраль</b>	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	2 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
<b>март</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
<b>апрель</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>май</b>	День кондитера в России	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по	ЛР 4,13,17-18,23-



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

				УВР, кл.руководители, соц.педагог	30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17- 18,23- 30 20-22
<b>июнь</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6- 8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23- 30 9-10

5.