

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
Шайхетдинов А.А.

Шайхетдинов А.А.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ БАТК
Гумеров Р.Н.

Рабочая программа

ПМ 03. Технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Башкирский аграрно-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ Шайхетдинов А.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ БАТК

_____ Гумеров Р.Н.

Рабочая программа

ПМ 03. Технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации) «ПОВАР» - разработана в соответствии с Профессиональным стандартом «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:

Миннебаева Раушания Фарсыевна

Мастер п/о:

Резванова Ильвина Розамиловна

Рассмотрено, утверждено, рекомендовано к применению на заседании методического совета ГБПОУ БАТК

Председатель методического объединения по специальным дисциплинам

_____ Гайнуллин Ф.М.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью дополнительной профессиональной образовательной программы (повышение квалификации)

Программа ПМ может быть использована в профессиональной подготовке работников в области изучения современных технологических процессов, оборудования, техники, ресурсосберегающих технологии в технологии продукции ОП. и в дополнительном профессиональном образовании при наличии основного общего образования.

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

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

- основные направления развития ОП;
- особенности производственно-торговой деятельности ПО;
- организацию снабжения ПОП сырьем, предметами материальнотехнического основания;
- оперативное планирование производства;
- структуру производственных цехов и др. помещения на ПОП;
- структуру производства на ПОП;
- работу производственных цехов и др. помещения на ПОП;

- передовые инновационные методы и формы организации труда и обслуживания посетителей на ПОП;
 - основные требования по созданию оптимальных условий труда на ПОП, организацию рабочих мест;
 - пути улучшения качества выпускаемой продукции;
 - методы изучения потребительского спроса;
 - продвижение рекламных услуг;
 - нормативно-технологическую документацию;
 - процесс заключения договорных отношений с поставщиками, виды договоров;
 - составление стандартов предприятий ОП на фирменные и национальные блюда;
 - разработку производственных программ;
 - требования техники безопасности и пожарной безопасности на ПОП;
 - научно-технические достижения в области проектирования ПОП различных типов.
- иметь практический опыт уметь:
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделия;
 - организовывать снабжения и хранение товаров на ПОП;
 - вести подготовку и разработку производственных программ;
 - проводить контроль качества выпускаемой продукции;
 - документально оформлять движение продуктов;
 - составлять меню различных видов;

- работать со сборником рецептур, технологическими картами, ТЦ, ТИ, и др. документацией;
- составлять отчеты материально ответственных лиц;
- составлять калькуляцию блюд;
- производить расчеты расхода сырья, выхода п/ф, вести учет тары;
- производить необходимые технологические расчеты, связанные с производной программой.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего – 48 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.;

лабораторно-практические занятия – 16 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации обслуживания посетителей в барах, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Цель и планируемые результаты обучения				
Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания

	ии			
1	2	3	4	5
<p>Выполнение технологических операций производства продукции и общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологически</p>	<p>ПК 2.1. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приобретение и совершенствование практических навыков по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий по технологически м картам, фирменным рецептам, а также рецептам</p>	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций</p>	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ми инструк циями</p>		<p>национа льных кухонь - Комбин ировани е различн ых способо в пригото вления и сочетан ия основны х продукт ов с дополни тельным и ингреди ентами для создани я гармони чных блюд, напитко</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции</p>
---------------------------------	--	--	---	--

		<p>в и кулинарных изделий - Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Соблюдать при пригото</p>	<p>специализированных пищевых продуктов Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основные</p>
--	--	--	--	---

		<p>влении блюд, напитко в и кулинар ных изделий требова ния к качеству и безопас ности их пригото вления - Умение оценива ть качество пригото вления и безопас ность готовых блюд, напитко в и кулинар ных изделий</p>	<p>пищевых продуктов Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции</p>	<p>технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила эксплуатации</p>
--	--	--	--	---

			<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в</p>	<p>технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Специализированное программное обеспечение и</p>
--	--	--	---	--

			<p>соответствии с технологическими инструкциями Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>	<p>средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационн ых технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного</p>
--	--	--	--	---

				<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продукции общественного питания массового</p>
--	--	--	--	---

				<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	ПК 2.2. Нарезка и формовка овощей и	Применение теоретических	Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки	Методы и способы выявления и устранения неисправностей

	<p>фруктов</p>	<p>знаний на практике путем работы на технологическом оборудовании, применении инструментов и приборов.</p>	<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в</p>	<p>технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового</p>
--	----------------	---	--	---

			<p>соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству</p>
--	--	--	---	---

			<p>специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать информационные и</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	--	--	---	--

			<p>телекоммуникационные технологии для сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p>
--	--	--	---	---

				<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	--	---

Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими	ПК 2.3. Приготовление и оформление канapé и легких закусок различного ассортимента	Приобретение и совершенствование практических навыков по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национа	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Нормативы расхода
	ПК 2.4. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд			
	ПК 2.5. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов			

инструкциями	ПК 2.6. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов	льных кухонь - Комбинированные различные способы	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 2.7. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов	способов приготовления и сочетания основных	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,
	ПК 2.8. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	продуктов с дополнительными ингредиентами для создания	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	а также контроля готовой продукции
	ПК 2.9. Приготовление и оформление блюд из	гармоничных блюд, напитков и	специализированных	Методы контроля

<p>мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p>	<p>кулинарных изделий - Творчески оформлять</p>	<p>пищевых продуктов Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания</p>	<p>качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса</p>
<p>ПК 2.10. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p>	<p>блюда, напитки и кулинарные изделия, используя</p>	<p>специализированных пищевых продуктов Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ПК 2.11. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p>	<p>подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Соблюдать при приготовлении</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основные технологические</p>

<p>ПК.2.12. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления - Умение оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания</p>	<p>операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила эксплуатации технологического</p>
--	---	--	---

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с</p>	<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства</p>
--	--	--	--	--

			<p>технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>	<p>автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового</p>
--	--	--	--	---

				<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	--	--	--	--

				специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Объем в часах	Обязательная аудиторная нагрузка		Календарно-учебный график													
		Лекции и	Лабораторно-практические занятия	Недели													
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
				Часов в неделю													
Профессиональные модули																	
Раздел модуля ПМ 02: Организация производства на предприятиях общественного питания	180	144	36														
МДК. 02.01. Организация работы производства предприятий общественного питания	60	48	12	36	24												
МДК. 02.02. Подготовка инвентаря,	60	48	12		12	36	12										

оборудования и рабочего места специалиста к работе															
МДК. 02.03. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	60	48	12				24	36							
Раздел модуля ПМ 03. Технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	180	144	36												
МДК 03.01. Технология приготовления полуфабрикатов,	60	48	12						36	24					

блюдо, десертов															
МДК 03.02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	60	48	12							12	36	12			
МДК 03.03. Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	60	48	12									24	36		
Учебная практика	60													36	24
Консультации	6														6
Квалификационный экзамен	6														6
Всего:	432			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
Недели				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2.2. Тематический план и содержание ПМ 03. Технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 3 Технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями		60	
МДК. 03. 01. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд, десертов			
Тема 1.1 Приготовление и оформление салатов	Содержание	8	
	1. Набор сырья и формы нарезки.		2
	2. Приготовление салата из сырых овощей.		2
	3. Салаты из вареных овощей		2
	4. Салат-коктейль.		2
	5. Винегреты		2
	6. Варианты оформления.		2
	Лабораторные работы	4	
1. Определение органолептическим способом качество круп.			
Тема 1. 2. Подготовка жиров,	Содержание	8	
	1. Пищевые жиры.		2

яиц и молока.	2.	Яйцо и яичные продукты.		2
	3.	Молоко и молочные продукты.		2
	4.	Требования к качеству жиров, яиц, молока.		2
	5	Виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, инструментов.		2
	Лабораторные работы			4
1	Определение органолептическим способом качество жиров, яиц, молока.			
МДК. 03. 02 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий			60	
Тема 2.1. Приготовление простых холодных блюд и закусок.	Содержание		8	
	1.	Значение простых холодных блюд и закусок в питании.		2
	2.	Пищевая ценность простых холодных блюд и закусок.		2
	3.	Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых холодных блюд и закусок.		2
	4.	Рыбные блюда и закуски.		2
	5.	Мясные блюда и закуски.		2
	6	Овощные и грибные блюда и закуски		2
	Лабораторные работы			4
1	Приготовление и подача каш и гарниров из круп и риса.			
Тема 2.2. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы.	Содержание		8	
	1.	Значение блюд из бобовых и кукурузы.		2
	2.	Особенности способов варки бобовых и кукурузы.		2
	3.	Подготовка бобовых и кукурузы к варке.		2
	4.	Требования к качеству блюд из бобовых и кукурузы, сроки хранения.		2
	5.	Виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, инструментов.		2
	Лабораторные работы			4
1	Приготовление и подача простых блюд из бобовых и кукурузы..			
МДК 03.03. Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Содержание		60	

		Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.	20	
		Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов.	20	
		Проведение расчетов по формулам нахождения массы брутто ,нетто и выхода готовой продукции блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы. мяса и птицы.	10	
		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	10	
			180	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария».-М.; Изд.»Академия», 2023г.
2. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». – М; Изд.»Академия», 2018г.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». - М; Изд.»Академия», 2017г.
4. Семерячко Т.Г., Дерюгина М.Ю. «Кулинария. Контрольные материалы». - М; Изд.»Академия», 2015г.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров». - М; Изд.»Академия», 2018г.

