

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(профиль: естественнонаучный)**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.

Разработчик:

Суфиянова А.З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО

/ _____ /,

_____ И.О.Ф.

« » _____ 2020г

м.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	55
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	58

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3 разряда и профессиональной подготовке по профессии кондитер 3 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- 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 по заданию повара;
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- 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 по заданию повара;
- Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовления блюд из творога по заданию повара;
- Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- Приготовления горячих напитков по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- технологии приготовления кондитерских изделий
- технологией приготовления блюд национальной кухни

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;
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- 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;
- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, 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 к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов 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;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 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.
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
- Пищевая ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **702** часов, в том числе:

МДК. 07.01 Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар – **300** часов, из них

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов

МДК. 07.02. Теоретическая подготовка по профессии 12901 Кондитер – **150** часов, из них

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

Производственной практики – **252** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер", в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий.
ОК 10	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм её регулирующих.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч., лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1- ПК 7.6	МДК 07.01.Повар	300	200	60	-	100	-		
ПК 7.7- ПК 7.8	МДК 07.02.Кондитер	150	100	30	-	50	-		
	Производственная практика	252							252
	Всего:	702	300	90		150			252

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		702		
МДК 07.01 Повар		200		
Раздел 1 Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров		52		
Тема 1.1. Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов	Содержание		4	2
	1	Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов, пищевая ценность. Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей в свежем виде. Правила хранения лесных и культивируемых грибов в свежем и мороженом виде. Правила хранения сухих и консервированных грибов.		
	2	Правила проверки традиционных видов овощей и грибов на соответствие технологическим требованиям к блюдам. Методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи.		
	3	Виды обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов		
	4	Правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		
Тема 1.2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов	Содержание		6	1-2
	1	Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд. Техника нарезки корнеплодов и клубнеплодов: соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками.		

	2	Техника нарезки капустных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), пашками, кубиками, крупными дольками. Техника нарезки луковичных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами. Техника нарезки томатных и тыквенных овощей: ломтиками, кубиками, дольками, кружочками, а также томатов без кожицы, жидкости и семян.		
	3	Техника формовки овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка. Способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования. Техника нарезки грибов ломтиками и формовки грибов.		
	4	Правила охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов для последующего использования с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Правила хранения нарезанных и формованных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке, нарезки и формовке традиционных видов овощей и грибов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: обработке, промывании, очистке (механической и ручной), доочистке, предохранении от потемнения, повторном промывании, замачивании, сушке, удалении горечи.		
Тема 1.3. Приготовление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Содержание		6	1-2
	1	Ассортимент основных блюд из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей. Основные критерии оценки качества овощей и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из овощей. Требования к качеству основных блюд из овощей и грибов.		
	2	Методы приготовления овощей в соответствии с типом овощей и питания: варка в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Правила выбора методов приготовления различных типов овощей с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочее).		
	3	Технология приготовления основных блюд из овощей в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе; картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля)		

	<p>4</p> <p>Технология приготовления: капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; икры овощной; лечо; сотэ; помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; рагу из овощей; котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; запеканки из тыквы; оладий из тыквы; оладий картофельных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей. Варианты оформления основных блюд из овощей для подачи в виде основного блюда, гарнира и горячей закуски. Температура подачи основных блюд, гарниров и закусок из овощей.</p>		
	<p>5</p> <p>Технология приготовления блюд из грибов в соответствии с методами приготовления и типом грибов: блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы, запеченные с сыром; грибы жареные в панировках во фритюре; жульен из грибов), начинок из грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных грибов и соответствия блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Варианты оформления блюд из грибов для подачи в виде основного блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из грибов. Блюда из грибов, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и закусок из грибов, предназначенных для последующего использования</p>		
	<p>6</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, жарке во фритюре, жарке на открытом огне, запекании в фольге, варке на пару замороженных овощей, прогревании, протирании, смешивании, порционировании</p>		
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1</p> <p>Приготовление основных блюд из отварных овощей: картофеля отварного в молоке, картофельного, морковного пюре, капусты брокколи отварной с сыром; капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе.</p> <p>2</p> <p>Приготовление основных блюд из жареных овощей: баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (оладьи, котлеты, зразы, шницеля)</p> <p>3</p> <p>Приготовление основных блюд из тушеных овощей: капуста тушеная с грибами, свекла тушеная в сметане, картофель тушеный с сухофруктами, морковь тушеная с рисом и черносливом</p> <p>4</p> <p>Приготовление основных запеченных блюд из овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабач солянки овощной, морковная запеканка с творогом.ков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом,</p> <p>5</p> <p>Приготовление блюд из грибов жаренных: грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы жареные в панировках во фритюре;</p>	4	

	Приготовление блюд из грибов тушеных: грибы с картофелем и помидорами Приготовление блюд из грибов запеченных: грибы в сметанном соусе запеченные			
Тема 1.4. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога для приготовления простых основных блюд	Содержание	4	1-2	
	1	Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов. Ассортимент и основные характеристики бобовых.		
	2	Ассортимент и основные характеристики макаронных изделий Ассортимент и основные характеристики различных видов муки.		
	3	Ассортимент и основные характеристики молока и молочных продуктов. Ассортимент и основные характеристики жиров (растительные и животные). Ассортимент и основные характеристики яиц (куриные и перепелиные) и яичных продуктов, творога.		
	4	Пищевая ценность различных видов зерновых, бобовых, макаронных изделий, муки и молочных продуктов, жиров, яиц, творога. Требования к качеству различных видов зерновых бобовых, макаронных изделий, муки и молочных продуктов, жиров, яиц, творога.		
	5	Правила хранения различных видов зерновых, бобовых, макаронных изделий, муки и молочных продуктов, жиров, яиц, творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	6	Методы предварительной подготовки зерновых зерновых, бобовых, макаронных изделий, муки и молочных продуктов, жиров, яиц, творога: перебирание, промывание, ошпаривание, замачивание, просеивание, обработка яиц, растапливание масла, смешивание, измельчение, нагревание.		
	7	Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: перебирания, промывания, ошпаривания, замачивания, просеивания, обработки яиц, растапливания масла, смешивания, измельчения, нагревания		
	8	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, бобовых, макаронных изделий, муки и молочных продуктов, жиров, яиц, творога. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки с учетом требований техники безопасности при: перебирании, промывании, ошпаривании, замачивании, просеивании, обработке яиц, растапливании масла, смешивании, измельчении, нагревании.		
Тема 1.5. Приготовление каш и гарниров из круп	Содержание	4	2	
1	Ассортимент каш и гарниров из круп. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп. Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп.			

	2	Методы приготовления каш и гарниров из круп: варка круп со сливом и без слива варочной жидкости, варка риса с откидыванием, варка на пару, откидывание риса, смешивание каш с другими ингредиентами. Температурный режим и правила приготовления каш и гарниров из круп с учетом разных типов круп и диетического питания. Техника выполнения действий в соответствии с типом крупы и питания		
	3	Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш.		
	4	Органолептические способы определения степени готовности каш и гарниров из круп и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Варианты оформления приготовленных каш для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи каш и гарниров из круп.		
	5	Требования к безопасности хранения готовых каш и гарниров из круп, предназначенных для последующего использования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы		
	6	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы с учетом требований техники безопасности		
	Лабораторные занятия		2	
	1	Приготовление рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной		
	2	Приготовление вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, манной кукурузной и дробленой гречневой крупы		
	3	Приготовление жидких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, манной кукурузной и дробленой гречневой крупы		
	4	Органолептическая оценка готового блюда		
Тема 1.6. Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.	Содержание		4	2
	1	Ассортимент простых блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий. Правила выбора бобовых, кукурузы, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии технологическими требованиями к простым блюдам из бобовых и кукурузы, макаронных изделий. Требования к качеству простых блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий.		
	2	Методы приготовления бобовых и кукурузы, макаронных изделий: варка в воде, жарка основным способом, метод СВЧ, смешивание, протирание, порционирование. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий с учетом разных их типов		

	3	Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках; воздушной кукурузы; начинок из отварного гороха.		
	4	Органолептические способы определения степени готовности бобовых и кукурузы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Методы сервировки и подачи простых блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	5	Требования к безопасности хранения готовых бобовых и кукурузы и простых блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования. Температура подачи простых блюд из бобовых и кукурузы		
		Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование. Правила выбора методов приготовления разных видов макаронных изделий для различных типов питания, в том числе диетического и вегетарианского.		
		Температурный режим и правила приготовления разных видов макаронных изделий с учетом разных типов питания. Варианты сочетания макаронных изделий с начинками и соусами для создания гармоничных блюд.		
		Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макаронотварных с грибами; макаронотварных с овощами; макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом; песто из базилика с грибным соусом; песто из вяленых томатов с соусом «4 сыра».		
	Лабораторные занятия		2	
	1	Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком		
	2	Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы: пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках; воздушной кукурузы; начинок из отварного гороха		
	3	Приготовление основных блюд из макаронных изделий: макаронотварных с грибами; макаронотварных с овощами;		
	4	Приготовление основных блюд из макаронных изделий: макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом		
Тема 1.7. Приготовление и оформление выпечных изделий из теста с фаршами	Содержание		6	2
	1	Ассортимент выпечных изделий из теста с фаршами. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к выпечным изделиям с фаршами.		
	2	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству выпечных изделий из теста с фаршами. Требования к качеству готовых выпечных изделий из теста с фаршами.		

	3	Методы приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами: замешивание опары, замешивание пресного сдобного теста, замешивание опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивание пресного слоеного теста, замешивание пресного сдобного теста, раскатывание теста, разделка, формовка, расстойка, отделка, выпекание, дополнительная отделка, порционирование. Правила выбора методов приготовления различных видов теста. Температурный режим теста, замешивания пресного сдобного теста, раскатывания теста, разделки, формовки, отделки, дополнительной отделки, порционирования.		
	4	Технология приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами в соответствии с методами приготовления и видом изделий из теста с фаршами: пирожков из дрожжевого, пресного слоеного и пресного сдобного теста с различными фаршами и начинками; кулебяк из дрожжевого и пресного слоеного теста с различными фаршами; пирогов (закрытых, полукрытых и открытых) из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными фаршами и начинками; расстегаев, ватрушек из дрожжевого, пресного слоеного и пресного сдобного теста; рулетов из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными начинками; мясных изделий, запеченных в тесте.		
	5	Технология приготовления фаршей и начинок к выпечным изделиям из теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества выпеченных изделий из теста с фаршами, изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и теста. Виды и возможные причины брака выпеченных изделий из теста с фаршами. Варианты дополнительного оформления выпеченных изделий из теста с фаршами для подачи. Температура подачи выпечных изделий из теста с фаршами.		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Приготовление теста дрожжевого и теста дрожжевого сдобного		
	2	Приготовление теста слоеного дрожжевого и бездрожжевого		
	3	Приготовление выпеченных изделий из теста с различными фаршами и начинками: пирожков из дрожжевого теста, расстегаев, шанег.		
	4	Приготовление пирожков, кулебяк, ватрушек из пресного слоеного		
	5	Приготовление пирожков, пирогов (закрытых, полукрытых и открытых), рулетов из пресного сдобного теста		
Тема 1.8. Приготовление простых блюд из яиц и творога.	Содержание		4	2
	1	Ассортимент простых блюд из яиц и творога. Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним. Требования к качеству простых блюд из яиц и творога. Температурный режим и правила приготовления для разных типов яиц и диетического питания. Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд из яиц и творога, предназначенных для последующего использования.		
	2	Технология приготовления простых блюд из яиц в соответствии с методами приготовления и типом яиц: яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами; яиц, жаренных на плоской поверхности; омлета натурального, омлета с мясными продуктами, омлета с замороженными или консервированными овощами.		

	3	Органолептические способы определения степени готовности простых блюд из яиц и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Варианты оформления для подачи простых блюд из яиц. Температура подачи простых блюд из яиц.		
		Технология приготовления холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления и типом творога и питания: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями. Технология приготовления горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога и типом питания: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования.		
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из яиц, макаронных изделий		
	5	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых блюд из яиц и творога.		
	Лабораторные занятия		2	
	1	Приготовление простых блюд из яиц: яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую		
	2	Приготовления простых блюд из яиц яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами;		
	3	Приготовление блюд из творога: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями. Приготовление блюд из творога: пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре, сырников. Способы подачи холодных и горячих блюд и десертов из творога.		
		Контрольная работа	2 ч	
Раздел 2. Приготовление простых супов и соусов			16	
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров	Содержание		4	2
	1	Классификация бульонов и отваров. Пищевая ценность бульонов и отваров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Критерии оценки качества бульонов и отваров. Требования к качеству готовых бульонов и отваров. Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание. Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров.		
	2	Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров и соответствия бульонов и отваров стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции.		

	3	Варианты оформления бульонов и отваров для подачи в виде блюда. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. Температура подачи бульонов и отваров.		
	4	Правила разогревания бульонов и отваров. Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов и отваров для последующего использования		
Тема 2.2. Приготовление основных супов	Содержание		8	2
	1	Классификация супов. Пищевая ценность супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам.		
	2	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных супов. Требования к качеству готовых основных супов. Методы приготовления основных супов: закладка продуктов, доведение до кипения, варка на медленном огне, пассерование, заправка, протирание, разваривание, выдерживание.		
	3	Правила выбора методов приготовления различных типов супов с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочего). Температурный режим и правила приготовления разных видов основных супов для различных типов питания. Техника выполнения действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов, варки на медленном огне, пассерования, заправки, протирания, разваривания, разогрева, порционирования.		
	4	Технология приготовления основных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски; рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой;		
	5	Технология приготовления основных супов: солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами; супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней, супа грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи		
	6	Технология приготовления гарниров к супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов и соответствия основных супов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Варианты оформления основных супов для подачи. Температура подачи основных супов. Правила разогревания супов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов, предназначенных для последующего использования.		

	Лабораторные занятия	4	
	1 Приготовление основных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского		
	3 Приготовление основных супов: шей суточных; шей по-уральски, шей зеленых; шей из квашеной капусты; шей из свежей капусты		
	5 Приготовление рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой		
	7 Приготовление солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной;		
	9 Приготовление супов: картофельного, крестьянского, супа с бобовыми, макаронными изделиями		
	10 Приготовление супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи		
Тема 2.3. Приготовление основных соусов	Содержание	6	
	1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
	2 Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу		
	3 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
	Лабораторные занятия	2	
	1 Приготовление основных горячих соусов. 2 Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей. 3 Приготовление холодных и сладких соусов.		
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом		24	

Тема 3.1. Обработка рыбы с костным скелетом	Содержание		6	2
	1	Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом. Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом.		
	2	Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб.		
	3	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: очистки от чешуи, удаления голов и плавников, удаления слизи, потрошения, промывания, пластования, разделки, обработки маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.		
	4	Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанных мелких рыбок, обработанных рыбных субпродуктов.		
	5	Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом для последующего использования. Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде.		
Тема 3.2. Организация процесса и подготовка полуфабрикатов из рыбы	Содержание		4	2
	1	Ассортимент непанированных и панированных рыбных полуфабрикатов собственного и промышленного производства, используемый в приготовлении простых блюд из рыбы.		
	2	Требования к качеству замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов.		
	3	Правила проверки панированных и непанированных замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Правила хранения замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов.		
4	Правила размораживания непанированных рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			
	5	Способы устранения допустимых отклонений у рыбных полуфабрикатов после размораживания. Способы и виды дополнительной подготовки непанированных рыбных полуфабрикатов. Техника панировки полуфабрикатов из рыбы в муке и сухарях.		
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и подготовке полуфабрикатов из рыбы.		
	7	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке полуфабрикатов из рыбы с учетом требований техники безопасности.		

	Лабораторные занятия		2	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей.		
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы.		
	3	Органолептическая оценка готовых полуфабрикатов		
Тема 3.3. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание		6	2
	1	Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству простых блюд из рыбы. Методы приготовления рыбных полуфабрикатов: жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, жарка на рифленом гриле, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.		
	2	Методы доведения до готовности и приготовления рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности в СВЧ-печах. Температурный режим и правила приготовления рыбных полуфабрикатов из разных типов рыб. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: жарки основным способом, жарки в жарочном шкафу.		
	3	Органолептические способы определения степени готовности рыбных полуфабрикатов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Методы сервировки и подачи готовых рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Температура подачи готовых рыбных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовых рыбных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.		
	4	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рыба в панировке жаренная основным способом; рубленые рыбные полуфабрикаты в панировке, жаренные основным способом; рыба в панировке, запеченная в жарочном шкафу; рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запеченные в жарочном шкафу; блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из рыбы		
	6	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении простых блюд из рыбы, учетом требований техники безопасности при: варке в воде, жарке основным способом, жарке в жарочном шкафу, доведении до готовности в жарочном шкафу, доведении до готовности в СВЧ-печи.		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Приготовление рыбы отварной, припущенной: судака отварного; филе трески припущенного; осетрины, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом		
	2	Приготовление рыбы, жареной основным способом: карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на «овощной подушке»;		

	3	Приготовление рыбы запеченной: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде		
	Контрольная работа		2	
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов			62	
Тема 4.1. Обработка четвертин говядины и полутуш телятины	Содержание		6	2
	1	Основные характеристики и пищевая ценность мяса говядины и телятины.		
и подготовка отдельных частей говяжьего и телячьего мяса	2	Требования к качеству охлажденного и мороженого мяса говядины и телятины.		
	3	Правила хранения говяжьих четвертин и телячьих полутуш в охлажденном и мороженом виде.		
	4	Технологические схемы разделки мяса диких животных (лосятины, оленины и прочего).		
	5	Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины.		
	6	Требования к качеству готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины.		
	7	Методы обработки четвертин говядины и полутуш телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.		
	8	Способы минимизации отходов при разделке и обвалке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины.		
	9	Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренные части), наружной тазобедренной части, лопаточной части (плечевой и заплечной), подлопаточной части, грудной части, покромки, шейной части, пашины.		
	10	Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части.		
	11	Техника и методы обработки говяжьих и телячьих костей для использования в приготовлении бульонов.		
	12	Правила охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.		
	13	Правила хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.		
	Тема 4.2. Обработка полутуши свинины и подготовка отдельных частей свиного мяса	Содержание		4
	1	Основные характеристики и пищевая ценность свиного мяса. Требования к качеству охлажденного и мороженого свиного мяса.		
	2	Правила хранения полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде. Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.		
	3	Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.		

	4	Методы обработки полутуш свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание,		
	5	Методы обработки полутуш свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов:разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.		
	6	Техника выполнения действий: обмывания, обсушивания, разделки, обвалки, жиловки, зачистки.		
	7	Способы минимизации отходов при разделке и обвалке полутуш свинины и подготовке отдельных частей мяса из свинины.		
	8	Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины: вырезки, корейки, окорока, тазобедренной части, лопаточной части, грудинки, шейной части, шпика, голени.		
	9	Техника и методы обработки свиных костей для использования в приготовлении бульонов		
	10	Правила охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.		
	11	Правила хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.		
Тема 4.3. Обработка бараньих туш и подготовка отдельных частей бараньего мяса	Содержание		4	2
	1	Морфологический состав мяса. Основные характеристики мяса крупного рогатого и мелкого скота.		
	2	Пищевая ценность различных типов мяса. Требования к качеству охлажденных и мороженых бараньих туш. Правила хранения бараньих туш в охлажденном и мороженом виде.		
	3	Технологические схемы разделки бараньих, говяжьих, телячьих и свиных туш. Виды и характеристики крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины и баранины.		
	4	Кулинарное использование зачищенных частей туш говядины, телятины, свинины и баранины. Отличительные признаки конины, оленины, медвежатины и других видов мяса.		
	5	Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из бараньих туш. Требования к качеству готовых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.Методы обработки бараньих туш для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.		
	6	Техника выполнения действий: обмывания, обсушивания, разделки, обвалки, жиловки, зачистки. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины.		
	7	Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из бараньей туши: вырезки, корейки, окорока с костью, тазобедренной части (без костей), лопаточной части, грудинки, шейной части.		

	8	Техника и методы обработки бараньих костей для использования в приготовлении бульонов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, предназначенных для последующего использования. Правила хранения крупнокусковых полуфабрикатов из баранины в охлажденном и мороженом виде.		
Тема 4.4. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса	Содержание		6	2
	1	Основные характеристики различных видов крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины.		
	2	Пищевая ценность различных видов крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов. Правила хранения крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.		
	3	Правила выбора мяса по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к готовым основным полуфабрикатам из мяса. Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству готовых основных полуфабрикатов из мяса.		
	4	Методы приготовления основных полуфабрикатов из мяса: размораживание, нарезка, маринование, измельчение на мясорубке, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.		
	5	Способы и виды нарезки полуфабрикатов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: размораживания, нарезки, измельчения на мясорубке, вымешивания рубленой и котлетной массы, выбивания котлетной массы, формовки изделий из рубленой и котлетной массы, порционирования, панирования.		
	6	Способы минимизации отходов при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса. Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая),		
	7	Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).		
	8	Последовательность и правила приготовления панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального.		
	9	Последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы из мяса. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек.		

	10	Технология приготовления маринадов для мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования. Правила хранения основных полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде.		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из говядины (стейк, бифштекс, лангет, антрекот, зразы натуральные, говядина духовая),		
	2	Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, баранина духовая,) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, свинина духовая).		
	3	Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из баранины (натуральные котлеты, эскалоп, баранина духовая,) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, свинина духовая).		
		баранины, свинины; на полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы.		
	4	Приготовление мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, азу), баранины (мясо для шашлыка, мясо для плова, рагу) и свинины (мясо для шашлыка, поджарка,, гуляш, рагу).		
	5	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек.		
Тема 4.5. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов	Содержание		6	1-2
	1	Основные характеристики мясных субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Требования к качеству субпродуктов.		
	2	Правила хранения субпродуктов. Требования к качеству основных полуфабрикатов из субпродуктов. Методы обработки субпродуктов.		
	3	Размораживание на воздухе или в воде, промывание, зачистка от пленок, жира, отмачивание. Методы приготовления простых основных блюд из субпродуктов: варка основным способом, жарка, жарка во фритюре, припускание, тушение. Температурный режим и правила приготовления мясных субпродуктов.		
	4	Технология приготовления простых блюд из мясных субпродуктов в соответствии с методами приготовления и типом мясных субпродуктов: полуфабрикатов жаренных основным способом (мозги жаренные, почки жаренные, вымя жаренное), полуфабрикатов жаренных во фритюре (мозги, сердце жаренное во фритюре, грудинка баранья или телячья жаренная во фритюре). Доведение полуфабрикатов в жарочном шкафу.		
	5	Органолептические способы определения степени готовности субпродуктов и мясных продуктов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции		
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление мозгов жаренных основным способом, во фритюре		
	2	Приготовление почек жаренных с помидорами, почки жаренные целиком, почки жаренные в соусе		
	3	Приготовление печени жаренной с жиром или луком, печень по- срогановски; Вымя жаренное		

	4	Приготовление блюда: почки по- русски; мозги в молочном соусе запеченые		
Тема 4.6. Приготовление	Содержание		6	2
простых блюд из мяса и мясных продуктов	1	Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов. Основные характеристики и пищевая ценность мясных продуктов. Правила хранения мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	2	Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов на соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и мясных продуктов.		
	3	Требования к качеству простых блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов: нарезка на порции, варка в воде, жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.		
	4	Методы доведения до готовности и приготовления мясных полуфабрикатов и мясных продуктов в СВЧ-печах. Температурный режим и правила приготовления для разных типов мясных полуфабрикатов и мясных продуктов.		
	5	Техника выполнения действий в соответствии с типом мясных полуфабрикатов и мясных продуктов: нарезки на порции, варки в воде, жарки во фритюре, жарки основным способом, жарки на рифленом гриле, жарки на плоской поверхности, жарки в жарочном шкафу, доведения до готовности в жарочном шкафу.		
	6	Технология приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом мясных полуфабрикатов и мясных продуктов: отварных сосисок, сарделек и вареной колбасы порциями; рубленых полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницель) в панировке, жаренных основным способом;		
	7	Технология приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов мясных продуктов, жаренных основным способом (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон); жаренных в жарочном шкафу мясных рубленых полуфабрикатов в панировке (котлеты, биточки, шницель); сосисок, жаренных в жарочном шкафу; блюд из мясных полуфабрикатов высокой степени готовности.		
	8	Органолептические способы определения степени готовности мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Температура подачи готовых мясных полуфабрикатов и мясных продуктов. Требования к безопасности хранения готовых мясных полуфабрикатов и мясных продуктов, предназначенных для последующего использования		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Технология приготовления отварных сосисок, сарделек и вареной колбасы порциями;		
	2	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницель) в панировке, жаренных основным способом		
Тема 4.7. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание		4	1-2
	1	Основные характеристики различных видов домашней птицы. Пищевая ценность различных видов домашней птицы. Требования к качеству охлажденной и мороженой домашней птицы. Правила хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде.		

	2	Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству готовых основных полуфабрикатов из домашней птицы.		
	3	Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.		
	4	Способы и виды разделки и заправки домашней птицы. Техника выполнения действий в соответствии с типом домашней птицы: размораживания, обмывания, обсушивания, опаливания, удаления голов, шеи и ножек, потрошения, очистки, заправки, разруба на части, нарезки, порционирования, пластования цыплят, снятия мякоти, зачистки филе, удаления пленки с филе, формования филе, обработки субпродуктов, измельчения мякоти на мясорубке, вымешивания котлетной массы, формовки изделий из котлетной массы, панирования.		
	5	Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.		
	6	Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки, отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе, обработанных потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), котлетной массы и полуфабрикатов из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек).		
	7	Технология приготовления маринадов для домашней птицы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения основных полуфабрикатов из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде.		
Тема 4.8. Приготовление простых блюд из домашней птицы	Содержание		6	2
	1	Ассортимент простых блюд из домашней птицы. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним. Требования к качеству простых блюд из домашней птицы. Методы приготовления простых блюд из домашней птицы: варка в воде, жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу. Методы доведения до готовности и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы высокой степени готовности в СВЧ-печях.		

	2	Температурный режим и правила приготовления для разных типов полуфабрикатов из домашней птицы. Техника выполнения действий в соответствии с типом полуфабрикатов из домашней птицы: варки в воде, жарки во фритюре, жарки на вертеле в гриле, жарки основным способом, жарки на плоской поверхности и рифленом гриле, жарки в жарочном шкафу, доведения до готовности в жарочном шкафу.		
	3	Технология приготовления простых блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и типом полуфабрикатов из домашней птицы: курицы отварной целиком; рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных основным способом (котлеты, биточки, шницель), рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных в жарочном шкафу (котлеты, биточки, шницель); блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.		
	4	Органолептические способы определения степени готовности полуфабрикатов из домашней птицы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции Варианты оформления для подачи простых блюд из домашней птицы. Температура подачи готовых полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из домашней птицы.		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Технология приготовления простых блюд из домашней птицы: полуфабрикат из домашней птицы: курица отварная целиком		
	2	Технология приготовления простых блюд из домашней птицы: рубленые полуфабрикаты из мякоти курицы в панировке, жаренные основным способом (котлеты, биточки, шницель)		
	3	Органолептическая оценка полуфабрикатов из птицы		
	Контрольная работа		2	
Раздел 5. Приготовление и оформление простых холодных блюд			28	
Тема 5.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание		4	2
	1	Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Ассортимент и характеристики хлебулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов. Основные характеристики рыбных и мясных гастрономических продуктов.		
	2	Основные характеристики наиболее распространенных видов сыра. Пищевая ценность различных видов рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра. Требования к качеству хлебулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра.		

	3	Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Принципы сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов.		
	4	Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.		
		Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями.		
	5	Органолептические способы определения степени готовности бутербродов и порционных гастрономических продуктов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования. Температура подачи бутербродов и порционных гастрономических продуктов.		
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бутербродов и порционных гастрономических продуктов.		
	7	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании, зачистке, нарезке вручную и на слайсере, намазывании, укладке наполнителей, порционировании, запекании		
	Лабораторные работы		2	
	1	Приготовление бутербродов с мясными и рыбными гастрономическими изделиями, с сыром, с мясными кулинарными изделиями		
	2	Приготовление бутербродов закрытых с мясными и рыбными гастрономическими изделиями, с сыром, с мясными кулинарными изделиями		
	3	Приготовление ассорти рыбного и мясного на хлебе, сыр, колбаса, рыба порциями		
Тема 5.2. Приготовление и оформление основных салатов	Содержание		4	2
	1	Ассортимент салатов. Пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов. Требования к качеству готовых салатов. Методы приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование.		

	2	Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, нарезки, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования.		
	3	Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов.		
	4	Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов.		
	5	Варианты оформления салатов и коктейль – салатов. Подходящие заправки и соусы для отдельных салатов. Температура подачи салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных салатов, предназначенных для последующего использования. Основные способы подачи блюд и особенности подачи салатов.		
	Лабораторные работы		2	
	1	Приготовление салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов		
	2	Приготовление салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов.		
Тема 5.3. Приготовление и оформление основных холодных закусок	Содержание		2	2
	1	Ассортимент основных холодных закусок. Пищевая ценность холодных закусок. Характеристики и правила хранения черной и красной икры, соленой сельди.		
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным закускам.		
	3	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных закусок. Требования к качеству основных холодных закусок.		
	4	Методы приготовления основных холодных закусок: очистка, нарезка вручную на кусочки, обработка на филе, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов холодных закусок.		
	5	Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц;		

	6	Технология приготовления яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобio; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком.		
	7	Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных закусок.		
	8	Варианты оформления основных холодных закусок. Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных закусок.		
	9	Температура подачи основных холодных закусок. Основные холодные закуски, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление основных холодных закусок: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака		
	2	Приготовление основных холодных закусок: яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной		
Тема 5.4. Приготовление и оформление основных холодных рыбных и мясных блюд	Содержание		4	2
	1	Ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных и мясных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным рыбным и мясным блюдам.		
	2	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных холодных рыбных и мясных блюд.		
	3	Требования к качеству готовых основных холодных рыбных и мясных блюд. Методы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд: охлаждение, очистка, обирание, нарезка, заливание желе, варка, порционирование.		
	4	Температурный и санитарный режим и правила приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: очистки, обирания, нарезки, взвешивания, заливания желе, варки, вынимания из форм, порционирования.		
	5	Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; саживи из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов.		

	6	Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных рыбных и мясных блюд. Варианты оформления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении желе и студней.		
	7	Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных рыбных и мясных блюд. Температура подачи основных холодных рыбных и мясных блюд. Основные холодные рыбные и мясные блюда, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования		
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд: семги малосольной; рыбы отварной с хреном, жареной рыбы под маринадом		
	2	Приготовление рыбы заливной порциями;		
	3	Приготовление мяса заливного порциями		
	Контрольная работа		2	
Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.			18	
Тема 6.1. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд	Содержание		4	2
	1	Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики и требования к качеству мороженого промышленного производства. Характеристики и требования к качеству быстрозамороженных ягод и фруктов. Правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных ягод и фруктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам.		
	2	Требования к качеству простых холодных и горячих сладких блюд. Методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.		
	3	Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд. Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов: нарезки, нанизывания на шпажки, бланширования, варки в сахарном сиропе, заливки сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираания, загущения крахмалом, жарки во фритюре, запекания, порционирования. Техника порционирования мороженого промышленного производства.		

	4	Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром; компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями.		
	5	Органолептические способы определения степени готовности простых холодных и горячих сладких блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд. Варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд. Требования к безопасности хранения приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд: свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром.		
	2	Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд: компотов из свежих плодов и ягод; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства		
3	Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд: яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями			
Тема 6.2. Приготовление и оформление основных холодных и горячих напитков	Содержание	6	1-2	
	1	Ассортимент холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству холодных и горячих напитков.		
	2	Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса. Требования к качеству основных холодных и горячих напитков. Методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков.		

	3	Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна.		
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих напитков. Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Температура подачи основных холодных и горячих напитков. Холодные и горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования.		
	Лабораторные работы		2	
	1	Технология приготовления основных холодных и горячих напитков: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая;		
	2	Технология приготовления основных холодных и горячих напитков: горячего лимонного/малинового пунша; МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление кулинарных блюд унша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна.		
	Дифференцированный зачет		2	
	Самостоятельная работа при изучении разделов ПМ 07 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Выполнение инструкционных карт по форме «Методы обработки традиционных видов овощей и грибов» Выполнение инструкционных карт по форме «Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов» Выполнение презентаций «Виды технологического оборудования, используемого при обработке, нарезки и формовке традиционных видов овощей и грибов». Выполнение презентаций «Виды производственного инвентаря, используемого при обработке, нарезки и формовке традиционных видов овощей и грибов». Выполнение таблицы по форме «Требования к качеству замороженных и охлажденных полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы». Выполнение презентаций «Виды технологического оборудования, используемого при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов». Выполнение презентаций «Виды производственного инвентаря, используемого при хранении и подготовке полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов». Выполнение презентаций «Ассортимент и основные характеристики различных видов плодов». Выполнение презентаций «Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов». Выполнение презентаций «Ассортимент и основные характеристики различных видов муки».		100	

	<p>Выполнение презентаций «Ассортимент и основные характеристики яиц (куриные и перепелиные) и яичных продуктов. Выполнение презентаций «Пряности, приправы для приготовления блюд и изделий»</p> <p>Выполнение докладов «Характеристики основных видов пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий»</p> <p>Выполнение презентаций «Блюда из овощей»</p> <p>Выполнение презентаций «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</p> <p>Выполнение презентаций «Блюда из яиц и творога»</p> <p>Выполнение презентаций «Простые бутерброды»</p> <p>Выполнение презентаций «Мучные блюда»</p> <p>Выполнение презентаций «Простые сладкие блюда и напитки»</p> <p>Выполнение рефератов «Из истории блюд»</p> <p>Выполнение таблицы «Основные правила тепловой обработки овощей»</p> <p>Выполнение реферата «Все о блинах, блинчиках»</p> <p>Выполнение реферата «Значение блюд из круп в питании»</p> <p>Выполнение схем технологических процессов приготовления простых блюд</p> <p>Выполнение презентаций «Использование в оформлении отделочных полуфабрикатов»</p> <p>Выполнение инструкционных карт «Крупно-кусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса»</p> <p>Выполнение инструкционных карт «Порционные полуфабрикаты из филе птицы»</p> <p>Выполнение технологических карт на основные блюда: супы, салаты, холодные закуски, блюда из овощей и грибов, блюда из риса, круп, бобовых и кукурузы, блюда из рыбы, блюда из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, блюд из яиц, творога, макаронных изделий, мучные блюда, основные холодные и горячие напитки, пиццу. Выполнение расчетов сырья на основные блюда.</p>								
<p>МДК 07.02. Теоретическая подготовка по профессии Кондитер</p> <p>Раздел 1. Приготовление и оформление простых основных хлебобулочных и кондитерских изделий</p>		100							
<p>Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="593 1102 1733 1351"> <tr> <td data-bbox="593 1102 651 1198" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="651 1102 1733 1198">Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Ассортимент, характеристики и требования к качеству теста замороженного и быстрозамороженных полуфабрикатов из теста промышленного производства.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="593 1198 651 1262" style="text-align: center;">2</td> <td data-bbox="651 1198 1733 1262">Правила хранения теста замороженного и быстрозамороженных полуфабрикатов из теста промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="593 1262 651 1351" style="text-align: center;">3</td> <td data-bbox="651 1262 1733 1351">Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым хлебобулочным изделиям. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий.</td> </tr> </table>	1	Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Ассортимент, характеристики и требования к качеству теста замороженного и быстрозамороженных полуфабрикатов из теста промышленного производства.	2	Правила хранения теста замороженного и быстрозамороженных полуфабрикатов из теста промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым хлебобулочным изделиям. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий.	17	2
1	Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Ассортимент, характеристики и требования к качеству теста замороженного и быстрозамороженных полуфабрикатов из теста промышленного производства.								
2	Правила хранения теста замороженного и быстрозамороженных полуфабрикатов из теста промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.								
3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым хлебобулочным изделиям. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий.								

	4	Методы приготовления простых хлебобулочных изделий: смешивание, замешивание, расстойка, обминка, разделка, порционирование теста, формование, выпекание, охлаждение, отделка. Температурный режим и правила приготовления для разных типов теста: дрожжевого и пресного слоеного. Время, температурный и влажностной режим выпечки для разных типов простых хлебобулочных изделий.		
	5	Технология приготовления простых хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом простых хлебобулочных изделий: простых булочек в ассортименте (школьная, дорожная и прочее), пампушек для борща, пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курагой, хлебобулочных изделий из полуфабрикатов промышленного производства.		
	6	Органолептические способы определения степени готовности теста, полуфабрикатов и выпеченных простых хлебобулочных изделий и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		
	7	Варианты дополнительного оформления простых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Виды и возможные причины брака простых хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных простых хлебобулочных изделий, предназначенных для последующего использования.		
	8	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий с учетом требований техники безопасности Контрольная работа	1	
	Практические занятия		3	
	1	Составление технологических карт на хлебобулочные изделия		
	2	Составление технологической схемы: «размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий»		
	3	Виды разрыхлителей и их значение».		
Тема 1.2. Приготовление и оформление основных мучных блюд и кондитерских изделий	Содержание		41	2
	1	Ассортимент основных мучных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным блюдам.		
	2	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных мучных блюд. Требования к качеству готовых основных мучных блюд.		
	3	Методы приготовления основных мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивание заварного теста, замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, выпекание на сковороде и в печи, запекание, порционирование.		

	4	Правила выбора методов приготовления различных видов мучных изделий для разных типов питания, в том числе диетического. Температурный режим и правила приготовления разных видов мучных изделий. Техника выполнения действий в соответствии с видом мучных блюд и типом питания: замешивания крутого и жидкого пресного теста, замешивания дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивания заварного теста, замешивания теста на соде, замешивания теста без разрыхлителей, раскатывания теста, разделки, формовки, раскатывания, нарезки, подсушивания, варки в воде, варки на пару, жарки основным способом, жарки во фритюре, выпекания на сковороде и в печи, порционирования.		
	5	Технология приготовления основных мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; равиолей; блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладьев с наполнителями; профитролей; клецок мучных отварных; тартелеток.		
	6	Технология приготовления мучных изделий в соответствии с методами приготовления и видом мучных изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), беляшей (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат). Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр.		
	7	Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, мучных изделий и теста и соответствия основных мучных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи изделий из теста с фаршами. Варианты оформления основных мучных блюд для подачи в виде блюда и десерта. Температура подачи основных мучных блюд.		
		Контрольная работа	1	
		Лабораторные и практические занятия	24	
	1	Составление технологических карт на блюда: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; равиолей.		
	2	Составление заявки на склад		
	3	Приготовление основных мучных блюд: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; равиолей. Приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.		
	4	Приготовление блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладьев с наполнителями;		
	5	Приготовление профитролей; клецок мучных отварных; тартелеток.		
	6	Приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр.		
	7	Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных блюд, выпеченных изделий из теста, пиццы с учетом требований техники безопасности		
	8	Органолептическая оценка готовых блюд		

	9	Методы сервировки и подачи основных мучных блюд.		
Тема 1.3. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов	Содержание		9	2
	1	Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов.. Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: сиропы для пропитывания; жженки; nonпарели; посыпки и крошки из выпеченных кондитерских полуфабрикатов;		
	2	Технология приготовления сахаристых посыпок; шоколадной крошки; фруктовых начинок; фруктовой рисовальной массы; глазури сырцовой для глазирования поверхностей; желе и гелей из полуфабрикатов промышленного производства; глазированных фруктов; фигурок из желе (нарезных, выемных и из форм); заварного крема из сухой смеси промышленного производства; цедры в сиропе; цедры с сахарным песком.		
	3	Органолептические способы определения степени готовности простых отделочных полуфабрикатов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Виды и возможные причины брака простых отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления кондитерских изделий простыми отделочными полуфабрикатами с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	4	Техника оформления простыми отделочными полуфабрикатами: пропитывание сиропом бисквитных полуфабрикатов; украшение поверхностей изделий посыпками, крупками, крошками и nonпарелью; склеивание и смазывание пластов выпеченных кондитерских полуфабрикатов фруктовыми начинками и заварным кремом; отсаживание фруктовой рисовальной массы из корнетика в виде точек и тонких орнаментов; покрывание глазурью и желе поверхностей изделий; укладывание глазированных фруктов и фигурок из желе на поверхность изделий.		
	5	Требования к безопасности хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых отделочных полуфабрикатов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых отделочных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: варке, уваривании, измельчении, смешивании, перетирании, подсушивании, дроблении, окрашивании, взбивании, разливе в формы, вынимании из форм, вырезании фигурок.		
	Лабораторные занятия		3	
	1	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: сиропы для пропитывания; жженки; nonпарели; посыпки и крошки из выпеченных кондитерских полуфабрикатов		
	2	Приготовление сахаристых посыпок; желе и гелей из полуфабрикатов промышленного производства; глазированных фруктов;		
	3	Приготовление фигурок из желе (нарезных, выемных и из форм); заварного крема из сухой смеси промышленного производства; цедры в сиропе; цедры с сахарным песком.		
	4	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: сахаристых посыпок; шоколадной крошки; фруктовых начинок;		

	5 Приготовление фруктовой рисовальной массы; глазури сырцовой для глазирования поверхностей		
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа при изучении разделов ПМ 07. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад на тему: «Актуальность направления в приготовлении сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий»; «Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов». Схема: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»; «Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него». Доклад на тему: «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий»; «Отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба»; «Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов». Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения»	50	
Производственная практика Виды работ: Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы Приготовление простых блюд из рыбы. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление простых блюд из домашней птицы Приготовление блюд из яиц Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление простых мучных блюд Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд Приготовление простых горячих напитков Приготовление простых хлебобулочных изделий Приготовление простых бутербродов и гастрономических продуктов порциями Приготовление основных салатов Приготовление основных холодных закусок Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд Приготовление основных супов Приготовление основных холодных и горячих соусов Приготовление основных блюд из овощей и грибов Приготовление основных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы Приготовление основных блюд из рыбы Приготовление основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы Приготовление основных блюд из яиц, творога, макаронных изделий Приготовление основных мучных блюд, основных холодных, горячих напитков		252	

<p>Организации рабочего места повара в производственном помещении в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Оформления заказов на продукты, необходимые для приготовления кулинарной продукции; Подготовки продуктов для приготовления блюд; Оформления документации по приготовлению блюд Отпуска готовой продукции с раздачи Упаковки кулинарной продукции для организации доставки потребителю Расчета потребителей предприятий общественного питания Использования высокотехнологичного оборудования при хранении и обработке продуктов; Использования высокотехнологичного оборудования при подаче блюд; Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
---	--	--

<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</p>		
		Всего: 702 ч

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий
- карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

- Компьютер,
- Компьютерные программы,
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,
- инструкционные карты по лабораторным работам,
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирочная машина, овощерезка, слайсер, сыротерка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);
- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.
- комплект учебно-методической документации.

Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей стали, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендер, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-400с. (электронная библиотека ЮРАЙТ)
2. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-304с.
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
- 5.Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник

для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2010.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».

2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru

pazbul.ru

<http://www.meatbranch.com>

kochen.ru

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение первичной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов	Практические занятия Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Выполнение технологического процесса приготовления простых блюд	Практические занятия Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Выполнение технологического процесса приготовления простых блюд	Практические занятия Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном
ПК 7.4. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	Выполнение технологического процесса приготовления простых блюд	Практические занятия Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном
ПК 7.5. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Выполнение технологического процесса приготовления простых блюд	Практические задания Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном Экспертная оценка
ПК 7.6. Выполнять	Выполнение	Практические задания
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	технологического процесса приготовления простых блюд	Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном Экспертная оценка
ПК 7.7. Организовать процесс приготовления кухонь народов Поволжья.	Выполнение технологического процесса приготовления простых блюд	Практические задания Формализованное наблюдение Сравнение с эталоном Экспертная оценка

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интересов к будущей профессии	Экспертная оценка Квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация рабочего пространства Планирование работы Анализ собственной деятельности	Практические задания Презентация Экспертная оценка Квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Практические задания Квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск необходимой информации в документации для предприятий общественного питания	Практические задания Квалификационный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение инструкционных карт на приготовление полуфабрикатов, технологических карт на блюда, подготовка презентаций	Практические задания Зачет Квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Участие в групповых обсуждениях. Высказывание в соответствии с заданным вопросом. Аргументированное отвержение или принятие идей, соблюдение норм публичной речи Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями	Формализованное наблюдение Квалификационный экзамен

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Постановка цели, мотивация на деятельность обучающихся, организация и контроль работы, взятие на себя ответственности за образовательный процесс</p>	<p>Практические задания Повышение квалификации через конкурсы, курсы дополнительного образования Квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Отработка профессиональных навыков по приготовлению блюд Освоение приемов работы с новым оборудованием</p>	<p>Практические задания Повышение квалификации через конкурсы, курсы дополнительного образования Квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Отработка профессиональных навыков по приготовлению блюд Освоение приемов работы с новым оборудованием</p>	<p>Практические задания Повышение квалификации Через конкурсы,</p>