

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:48:57

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Освоение одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих**



Курск 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	34
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и Туризм в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной переподготовке работников в системе общественного питания, при освоении профессии рабочего при наличии среднего (полного) общего и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ных изделий

- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- нарезки и формовки овощей и фруктов

- приготовления и оформления холодных и горячих закусок

- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд

- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов

- приготовления и оформления горячих и холодных соусов

- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов

- приготовления и оформления блюд из рыбы

- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий

- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

- приготовления и оформления холодных и горячих десертов

- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве

- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **уметь:**

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

требования к качеству и безопасности их приготовления

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- способы организации питания, в том числе диетического
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 494 часов, включая;
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 258 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД) **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

##### Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код 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	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	64	52	8		12 <sup>1</sup>		-	-
ПК 7.2	Раздел 2. Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса	214	206	88	-	8 <sup>2</sup>	-	-	-
ПК 7.1-7.2	Промежуточная аттестация	36							
	Учебная практика	72							72
	Производственная практика	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>494</b>	<b>258</b>	<b>96*</b>		<b>20</b>		<b>72</b>	<b>108</b>

<sup>1</sup> – в т.ч. 2 часа консультаций

<sup>2</sup> – в т.ч. 2 часа консультаций

\* в т.ч. 94 часа – практическая подготовка

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю  
ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**

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
Раздел ПМ 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса		64	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"		52	
Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания	<b>Содержание</b>	8	
	1 <b>История развития кулинарии</b> Основные понятия и определения: технология, кулинария, кулинарная продукция. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалиста-технолога. История развития кулинарии. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях.	6	1
	2 <b>Технологический цикл производства продукции</b> Основные понятия и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и т.д. Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и		1

		производства, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсов, энергосберегающие технологии).		
	3	<b>Способы механической и тепловой обработки продуктов</b> Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп способов по природе действующего начала. Механические способы обработки: измельчение /нарезка, шинковка/, протирание, очистка, формирование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Сущность, назначение, характеристика. Гидромеханические способы обработки: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение /отстаивание/, фильтрование. Сущность, назначение, характеристика. Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др. Термические способы обработки: тепловые; охлаждение; замораживание; сущность; назначение, тепловая обработка, назначение. Способы нагрева, классификация основных способов тепловой обработки, их характеристика. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.		1
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Выполнение расчётов по определению количества потерь продуктов, происходящих при тепловой обработке		
Тема 1.2. Обработка овощей, плодов, грибов	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Механическая обработка картофеля</b> Сырьё: виды, технологические свойства, технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, картофеля (приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка в зависимости от кулинарного назначения. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения, использование отходов. Использование оборудования для обработки овощей. безопасные условия эксплуатации его в процессе механической кулинарной обработки овощей.	6	2

	2	<b>Технология обработки овощей.</b> Технологический процесс обработки корнеплодов капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Виды нарезки овощей в зависимости от кулинарного назначения. Использование отходов. Режимы хранения и реализации. Способы минимизации отходов при обработке овощей		2
	3	<b>Обработка консервированных овощей и грибов</b> Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.		2
		<b>Практические занятия</b>	6	
	1	Определение качества овощей, проведение экспериментальных проработок по обработке сырья, нарезка овощей		
	2	Выполнение расчетов массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто и нетто сырья.		
	3	Решение ситуационных задач по определению количества овощных полуфабрикатов. Расчет сырья. Определение порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона.		
Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Обработка рыбы с костным скелетом</b> Характеристика поступающего сырья: живая, охлажденная, соленая, оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки, и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.) . Использование оборудования, инвентаря при обработке рыбы, приготовление полуфабрикатов.	6	1
	2	<b>Технология приготовления полуфабрикатов</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2

	3	<p><b>Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них</b>  Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Приготовление кнельной массы, ее использование.</p> <p>Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.</p> <p>Использование пищевых отходов. Способы минимизации отходов при обработке рыбы и приготовление полуфабрикатов.</p>		2
		<b>Практические занятия</b>	6	
	1	Выполнение оценки качества поступившей рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки основным способом. Приготовление белой панировки, льезона.		
	2	Формование полуфабрикатов из котлетной массы. Выполнение расчетов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы, используя различные виды сырья. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из рыбы.		
	3	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья (рыбы и нерыбного водного сырья), размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.		
Тема 1.4. Обработка мяса	<b>Содержание</b>		12	
	1	<p><b>Обработка мяса говядины</b>  Характеристика поступающего сырья. Технологическое оборудование и инвентарь, используемый при обработке мяса.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода. Разделка говяжьих туш. Технологическое использование различных частей туши в зависимости от содержания соединительной ткани.</p>	8	2
	2	<p><b>Приготовление полуфабрикатов из говядины</b>  Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых, полуфабрикатов из говядины для варки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.</p>		2

	3	<b>Обработка мяса мелкого скота, приготовление полуфабрикатов</b> Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Кулинарное использование частей туш. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.		2
	4	<b>Приготовление рубленой массы в охлажденном и замороженном виде и полуфабрикатов из нее</b> Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации. Обработка костей. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке полуфабрикатов из мяса в охлажденном и замороженном виде. Обработка и использование поросят и мяса диких животных.		2
		<b>Практические занятия</b>	4	
	1	Определение количества отходов. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья мяса мелкого домашнего скота. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса		
	2	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины.		
Тема 1.5. Обработка птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		8	
	1	<b>Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов массового спроса</b> Характеристика поступающего сырья. Оборудование, инвентарь, используемые при обработке птицы. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика; размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, заправка птицы. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, режим хранения и реализации полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	4	1
	2	<b>Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее</b> Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы,		2

	кролика, дичи. Организация рабочего места. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной) массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
1	Определение количества отходов, массы нетто, выхода мякоти, количества порций полуфабрикатов с учетом вида и кондиции сырья.		
2	Определение количества котлетной и кнельной массы из различного вида птицы. Расчет массы пищевых отходов. Определение качества полуфабрикатов.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>		<b>12<sup>1</sup></b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, учебных пособий, составленных преподавателями. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ, отчетов подготовка их к защите. Работа со сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания нормативной и технологической документацией.			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1. Составление таблицы формы нарезки овощей для различных видов тепловой обработки. 2. Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов» 3. Подготовка докладов по темам: «Пищевая ценность овощей, рыбы, мяса птицы», Обработка и использование мяса диких животных», 4. Составление технологических схем обработки овощей, рыбы, мяса птицы и приготовление полуфабрикатов из них. 5. Решение производственных ситуаций			
<b>Раздел ПМ 2. Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса</b>		<b>214</b>	
<b>МДК 07.01</b> Выпол-		<b>206</b>	

нение работ по профессии "Повар"			
Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	20	
	<p>1 <b>Характеристика и пищевая ценность блюд из овощей</b>  Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Понятие о простых и сложных гарнирах. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.  Общие правила варки овощей: способы варки отдельных овощей (зеленых, быстрозамороженных, сушеных).  Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей  Блюда и гарниры из вареных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофельное пюре из полуфабрикаты «Сухое картофельное пюре», картофель в молоке, капуста отварная, зеленый горошек, стручковая фасоль, кукуруза отварная.  Припускание овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей: в молочном соусе, с маслом.</p>	4	2
	<p>2 <b>Характеристика блюд из жареных овощей, тушеных и запеченных блюд, приготовление блюд из картофельной массы</b>  Правила жарения овощей. Поглощение жира растительными продуктами. Блюда и гарниры из жареных овощей. Приготовление и использование различных видов картофеля жареного: из сырого, отварного, во фритюре (фри, пай, стружка суфле, чипсы), во фритюре до полуготовности. Условия и сроки хранения блюд из овощей в соответствии с требованиями СанПиН.  Приготовление и отпуск жареных кабачков, баклажан, тыквы, помидоров, лука «Фри», шницеля из капусты, капусты белокачанной жареной. Приготовление и отпуск картофельных котлет, крокет, зраз, морковных, свекольных и капустных котлет.  Характеристика и приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей  Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Приготовление и отпуск картофеля тушеного; капусты тушеной; рагу из овощей; свеклы тушеной в сметане; моркови тушеной с яблоками; голубцов овощных; овощей фаршированных (кабачков, помидоров, перца, баклажан); рулетов, запеканок из картофеля и овощей; солянки овощной; капусты цветной, запеченной под молочным соусом. Применение современных технологий приготовления блюд из овощей массового спроса. Условия и</p>	4	2

		сроки хранения овощных блюд и гарниров. Органолептические способы определения степени готовности готовых блюд из овощей.		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1	Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных и запеченных овощей, грибов, капуста отварная, картофель в молоке, овощи припущенные, грибы в сметане. Температурный и временной режим приготовленных к отпуску блюд из овощей. Оценка качества приготовления.		
	2	Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей: крокеты картофельные, котлеты морковные, голубцы овощные, рулет картофельный. Оценка качества блюд из картофельной массы и голубцов овощных.		
Тема 2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Характеристика и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b> Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и принципы их подбора к блюдам. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Приготовление и отпуск изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков, клецек, манника. Общие правила варки каш. Требования к качеству каш.	6	1
	2	<b>Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых</b> Приготовление и отпуск блюд из бобовых: гороха с луком, фасоли в томате и др. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В.		2
	3	<b>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий</b> Способы варки макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из отварных; и запеченных макаронных изделий: макароны с сыром, творогом, по-флотски, в томате; макаронник; лапшевник. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд. Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров учетом вида сырья и продуктов		2
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд: крупеник, пудинг рисовый, котлеты манные, лапшевник с творогом. Температурный и временной режим при приготовлении и отпуске блюд. Оценка качества блюд из каш.		

Тема 2.3. Приготовление супов	<b>Содержание</b>		26	
	1	<b>Характеристика супов</b> Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Виды технологического оборудования, инвентаря, используемые при приготовлении супов. Способы варки бульонов, норма продуктов для различных бульонов. Норма бульона на порцию супа.	20	1
	2	<b>Приготовление заправочных супов</b> Заправочные супы. Общие приемы приготовления, подготовка гарниров, порядок их закладки, заправка супов, доведение до вкуса, правила отпуска. Оценка качества супов, условия и сроки хранения.		2
	3	<b>Технология приготовления щей</b> Щи, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск щей из свежей, квашеной капусты, суточных, зеленых и др. (в зависимости от местных условий). Требования к качеству.		2
	4	<b>Характеристика и приготовление борщей</b> Борщи, их характеристика, разновидности. Особенности приготовления и отпуска борщей: Московского, Флотского, Украинского. Требования к качеству.		2
	5	<b>Характеристика и приготовление рассольников солянок</b> Рассольники, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск рассольников: Московского, Ленинградского, Домашнего. Правила отпуска. Оценка качества блюд.		2
	6	<b>Технология приготовления солянок</b> Солянки, их характеристика; разновидности. Приготовление солянки мясной сборной жидкой, рыбной, грибной. Требования к качеству солянок.		3
	7	<b>Приготовление овощных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями</b> Супы овощные, крупяные, с бобовыми продуктами, их характеристика. Приготовление и отпуск супов: картофельного, овощного, крестьянского, горохового. Правила отпуска. Оценка качества супов.		3
	8	<b>Приготовление молочных и холодных супов.</b> Приготовление супов с мучными продуктами, с домашней лапшой, макаронными изделиями, приготовление и отпуск молочных супов с крупами, макаронными изделиями. Правила отпуска. Требования к качеству.		2
9	<b>Характеристика и приготовление холодных супов</b>		3	

		Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, борща холодного, свекольника, щей зеленых. Правила отпуска. Сладкие супы. Приготовление и отпуск супов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Гарниры к сладким супам. Требования к качеству молочных, холодных и сладких супов.		
	10	<b>Технология приготовления национальных супов</b> Национальные супы. Приготовление и отпуск супов: харчо, чихиртма, пити. Особенности приготовления супов и концентратов из консервов. Использование быстрозамороженных первых блюд в предприятиях общественного питания. Органолептическая оценка степени готовности и качества супов. Условия и сроки хранения супов.		3
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление щей, борщей, щей из свежей капусты, щей суточных, борща из свежей капусты, борща украинского. Органолептическая оценка степени готовности и качества супов, хранение и реализация блюд. Приготовление рассольника Ленинградского, супа картофельного с фрикадельками, супа-лапши домашней, супа с бобовыми. Соблюдение санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН. Оценка качества. Приготовление супа молочного с рисом, супа сладкого, окрошки мясной, супа-харчо (грузинское национальное блюдо). Оценка качества молочных, сладких и холодных супов.		
Тема 2.4. Приготовление соусов	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Характеристика соусов</b> Технологическое оборудование, инвентарь, используемые в соусном отделении горячего цеха. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки. Мясные соусы. Приготовление и использование основного красного соуса. Производные красного соуса: с луком (луковый, с луком и корнишонами, с горчицей); соусы с вином (красный с вином, кореньями - для тушения, луком и грибами - охотничий). Требования к качеству красных соусов.	10	1
	2	<b>Приготовление белых соусов</b> Приготовление и использование белого мясного соуса. Производные белого мясного соуса: паровой, белый с яйцом, томатный. Рыбные соусы. Приготовление и использование рыбного основного соуса. Производные рыбного основного соуса (паровой, белое вино, рассол, томатный, то-		2

		матный с «русским гарниром» - русский, томатный с овощами). Требования к качеству белых соусов.	
3	<b>Технология приготовления грибных, сметанных, молочных соусов</b> Грибные соусы. Приготовление и использование соуса грибного, грибного с томатом, грибного кисло-сладкого. Сметанные соусы. Приготовление и использование основного сметанного соуса: натурального и с белым соусом. Производные сметанного соуса: с луком, хреном, томатом, томатом ,с луком. Молочные соусы. Приготовление и использование молочных соусов различной консистенции (жидкого, средней густоты, густого), сладкого, с луком. Требования к качеству и хранению грибных, сметанных, молочных соусов.		2
4	<b>Приготовление соусов на сливочном и растительном масле</b> Соусы на сливочном масле, их характеристика. Приготовление и использование польского соуса натурального и с белым соусом, голландского соуса натурального и с белым соусом. Производные голландского соуса (раковый, с горчицей, каперсами). Приготовление и использование масляных смесей: масла зеленого, ракового, сельдочного, с горчицей, сырного, анчоусного. Соусы на растительном масле. Приготовление майонеза. Причины отмасливания соуса и способы восстановления эмульсии. Производные соуса майонез: с корнишонами, зеленью, желе. Использование соуса, майонез и его производных. Заправки, их физико-химическая структура. Приготовление и использование заправок (салатной, горчицной, сметанной). Соусы на уксусе. Приготовление и использование маринада с томатом и без томата, соуса - хрен (с уксусом, сметаной). Приготовление горчицы. Централизованное производство соусных полуфабрикатов: концентрированного бульона (фюме), соусной пасты. Использование готовых соусов промышленного производства и концентратов соусов в предприятиях общественного питания, быстрозамороженных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.		2
5	<b>Характеристика заправок</b>		2

		<p>Заправки, их физико-химическая структура. Приготовление и использование заправок (салатной, горчичной, сметанной).</p> <p>Соусы на уксусе. Приготовление и использование маринада с томатом и без томата, соуса - хрен (с уксусом, сметаной).</p> <p>Приготовление горчицы.</p> <p>Централизованное производство соусных полуфабрикатов: концентрированного бульона (фюме), соусной пасты. Использование готовых соусов промышленного производства и концентратов соусов в предприятиях общественного питания, быстрозамороженных соусов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.</p>		
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	<p>Выполнение расчетов по определению количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.</p> <p>Составление технологических схем, технологических и технико-технологических карт на соусы, алгоритмов приготовления соусов. Таблицы подбора соусов к блюдам.</p>		
Тема 2.5 Приготовление блюд из рыбы		<b>Содержание</b>	22	
	1	<p><b>Характеристика и пищевая ценность блюд из рыбы</b></p> <p>Значение рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы к отварной рыбе. Приготовление и отпуск рыбы отварной с соусами: голландским, польским, белым с каперсами. Требования к качеству блюд.</p>	10	2
	2	<p><b>Приготовление блюд из припущенной рыбы</b></p> <p>Припускание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы: рыба паровая, в соусе с белым вином, в рассоле, по-русски, в томате. Требования к качеству блюд из припущенной рыбы.</p>		2
	3	<p><b>Характеристика блюд из жаренной и запеченной рыбы</b></p> <p>Способы жарения рыбы. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы: рыба жареная (основным способом), по-ленинградски, зразы донские, рыба «фри». Требования к качеству блюд из жаренной рыбы.</p> <p>Запекание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы: рыба по-русски, по-московски, в сметанном соусе, солянка рыбная на сковороде. Варианты</p>		2

		комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.		
	4	<b>Характеристика блюд из котлетной массы</b> Блюда из котлетной массы рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, кнели. Требования к качеству блюд.		2
	5	<b>Приготовление блюд из тушеной рыбы и блюд из морепродуктов</b> Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы (рыба в томатном соусе с овощами). Требования к качеству блюд. Условия и срок реализации. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря: раки отварные; морской гребешок (в соусе, «фри», жареный в тесте); трепанги по-дальневосточному; солянка из трепангов на сковороде; креветки в соусе, с рисом; кальмары отварные, по-строгановски, запеченные под луковым соусом, тушеные с овощами (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Применение современных технологий при приготовлении блюд из рыбы массового спроса. Органолептические способы определения готовности и качества блюд из рыбы.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1	Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы: рыба отварная, рыба припущенная по-русски, рыба тушеная в томате с овощами. Оценка качества блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.		
	2	Приготовление блюд из запеченной, жареной рыбы и котлетной массы: рыба запеченная по-московски, рыба жареная по-ленинградски, рыба в тесте, рулеты из котлетной массы. Оценка качества блюд из запеченной и жаренной рыбы.		
Тема 2.6. Приготовление блюд из мяса	<b>Содержание</b>		22	
	1	<b>Характеристика блюд из мяса</b> Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Припускание мясных продуктов. Приготовление и отпуск натуральных и рубленых паровых котлет. Оценка качества блюд.	14	2
	2	<b>Приготовление блюд из отварного мяса и мясопродуктов, субпродуктов</b> Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов, мясной гастрономии. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, баранины с овощами, отварного языка, ветчины, сосисок и сарделек. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса. Требования к качеству блюд. Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов: печени жареной, печени по-строгановски, почек жареных, мозгов жареных; блюд из субпродуктов массового спроса в предприятиях питания г. Курска.		2

	3	<b>Технология приготовления блюд из жареного мяса</b> Жарение мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность жарения, определение готовности. Общие понятия приготовления и отпуска жареных блюд крупными порционными кусками. Приготовление и отпуск блюд из мяса жаренного мелкими кусками: бефстроганова, поджарки. Требования к качеству блюд. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.		2
	4	<b>Приготовление блюд из тушеного мяса крупным и порционным кусками</b> Тушение мясных продуктов. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного крупными кусками: тушеного, шпигованного. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными кусками: мяса духового, зраз отбивных, говядины в кисло-сладком соусе. Требования к качеству блюд.		2
	5	<b>Приготовление блюд из тушеного мяса мелкими кусками и субпродуктов</b> Приготовление и отпуск блюд из мяса и субпродуктов, тушеных мелкими кусками: азу по-татарски, гуляша, рагу из баранины, свинины; свинины, тушеной с капустой; плова; почек «по-русски»; сердца, легких и других субпродуктов (гуляш); рубцов тушеных. Требования к качеству блюд.		2
	6	<b>Технология приготовления блюд из запеченного и рубленного мяса</b> Запекание мяса. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: говядины под луковым соусом; баранины и телятины под молочным соусом; солянки мясной на сковороде; форшмака. Приготовление и отпуск изделий из рубленного мяса: бифштекса, шницеля натурального. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов, биточков по-казацки. Требования к качеству блюд.		2
	7	<b>Приготовление блюд из мяса диких животных</b> Блюда из мяса диких животных (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Приготовление и отпуск национальных блюд из мяса: шашлыков, чанахи, люля-кебаб. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения мясных блюд в соответствии с требованиями СанПиН. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса массового спроса.		2
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного		

		типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса: мясо отварное, язык отварной, котлеты натуральные паровые, баранина с овощами (айриштю). Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд. Оценка качества блюд. Приготовление блюд из жареного и тушеного, запеченного мяса: говядины, запеченной под молочным и луковым соусами, голубцов фаршированных, солянки мясной на сковороде. Оценка бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, плов, рагу. Оценка качества блюд. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, тефтели и зразы, рулет, шницель из котлетной массы, бифштекс рубленый, шницель натурально рубленый, люля-кебаб. Оценка качества блюд.		
Тема 2.7. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Характеристика и пищевая ценность блюд из птицы</b> Значение блюд из птицы и дичи в питании человека. Классификация блюд. Общая характеристика. Варка птицы. Приготовление и отпуск кур, цыплят, индеек отварных. Припускание птицы. Приготовление и отпуск цыплят паровых, котлет паровых из филе. Требования к качеству блюд.	6	2
	2	<b>Приготовление блюд из жареной птицы и кролика</b> Жарение птицы, дичи целыми тушками. Особенности жарения крупной, средней, мелкой птицы и дичи. Порционирование. Оформление и отпуск блюд из жареной птицы и дичи. Приготовление блюд из кролика, кролик жареный, тушеный, шницель из кролика. Требования к качеству блюд.		2
	3	<b>Технология приготовления блюд из тушеной птицы и рубленой птицы</b> Приготовление блюд из тушеной птицы: рагу из кур, потрохов гусей, утка домашнему, плова. Национальные блюда из птицы: цыпльята табака, чахохбили из кур. Варианты комбинирования различных способов блюд из птицы массового спроса. Приготовление и отпуск блюд из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет биточков, кнелей паровых. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы дичи, кролика. Органолептические способы определения готовности и качества блюд из птицы массового спроса.		2

	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из птицы, кролика: курица отварная, гусь, утка по-домашнему, плов, котлеты пожарские, кнели паровые. Оценка качества блюд из птицы.		
Тема 2.8. Приготовление блюд из яиц и творога	<b>Содержание</b>		4	
	1	<b>Характеристика и приготовление блюд из яиц</b> Классификация, ассортимент блюд из яиц, Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Замена яиц меланжем, яичным порошком. Общие правила оформления и отпуска блюд. Блюда из вареных яиц. Варка яиц в скорлупе и без скорлупы. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из вареных яиц: яйца вареные «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	2	<b>Технология приготовления блюд из жаренных и запечённых яиц, блюд из творога</b> Блюда из жаренных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жаренных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Блюда из запеченных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из творога. Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Органолептические способы определения готовности и качества из блюд яиц и творога массового спроса.. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром, творожная масса, крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
Тема 2. 9. Приготовление холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b>		24	
	1	<b>Характеристика холодных блюд и закусок</b> Холодные блюда, холодные и горячие закуски в питании человека. Санитарно-гигиенические требования к работе холодного цеха. Современные требования к оформлению холодных закусок и блюд. Нормы отпуска блюд, расход соли, специй,	18	2

		зелени при оформлении блюд. Правила порционирования блюд.	
2		<b>Приготовление гарниров для холодных блюд: мясного и рыбного желе.</b> Применение различных технологий приготовления холодных блюд и закусок массового спроса.	2
3		<b>Приготовление салатов</b> Салаты, общие приемы их приготовления, салаты из сырых и вареных овощей: салат зеленый, из зеленого лука, помидоров и огурцов, белокочанной капусты, редиса, салат «Весна», витаминный, картофельный, их приготовление, оформление, отпуск. Салаты: мясной, рыбный, столичный, из крабов, из риса с пастой «Океан», из кальмаров и яблок; их приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
4		<b>Технология приготовления винегретов, закусок из овощей</b> Приготовление винегретов: овощного, с сельдью. Приготовление и отпуск закусок из овощей: овощи фаршированные, икра из овощей и грибов. Использование овощных мясных и рыбных консервов для приготовления блюд, правила порционирования. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	2
5		<b>Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы</b> Холодные блюда и закуски из рыбы Подготовка и отпуск рыбных гастрономических товаров: соленых лососевых (кеты, семги, лосося и др.), балычных изделий; икры зернистой, паюсной; рыбных консервов. Приготовление, оформление и отпуск закусок из рыбы: холодной с гарниром, рыбы под майонезом и заливной (при массовой подаче), рыбы под маринадом. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	2
6		<b>Характеристика блюд и закусок из морепродуктов</b> Холодные блюда и закуски из нерыбных продуктов моря: заливное из кальмаров; кальмары под маринадом; маринованная морская капуста; салат из кальмаров. Приготовление блюд из сельди: сельдь натуральная, с гарниром, сельдь рубленая. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения.	2
7		<b>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов</b> Холодные блюда и закуски из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка, поросят); ростбифа холодного: ассорти мясного; мяса заливного; паштета из печени; галантина	2

		(при массовом приготовлении); мясного студня. Гарниры и соусы к мясным блюдам. Органолептические способы определения готовности и качества холодных блюд и закусок из мяса массового спроса.		
	8	<b>Технология приготовления бутербродов и блюд из яиц</b> Приготовление и отпуск блюд из яиц: яйца фаршированные; под майонезом; заливные. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные, горячие, бутербродные торты, требования к качеству бутербродов и яиц. Оценка качества бутербродов и блюд из яиц.		2
	9	<b>Характеристика горячих закусок</b> Приготовление и отпуск горячих закусок из рыбы, мяса, грибов: рыбы запеченной в раковинах (кокиль); сосисок в томате; тефтелей без гарнира; ветчины жареной; грибов в сметане (кокот). Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок и соблюдение санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление закусок и блюд из овощей, бутербродов: салат-коктейль мясной, помидоры фаршированные, икра из моркови, свеклы, салат из капусты. Бутербродов с сыром, колбасой, шпигом (открытых и закрытых) и закусок из яиц: яйца фаршированные, яйца под майонезом. Оценка качества блюд. Оценка качества салатов. Приготовление блюд из рыбы, блюд и закусок из мяса: рыба заливная, ассорти рыбное, рыба под майонезом, рыба под маринадом, сельдь с гарниром, салат мясной, паштет из печени, язык заливной. Оценка качества блюд.		
Тема 2.10. Приготовление сладких блюд	<b>Содержание</b>		17	
	1	<b>Характеристика сладких блюд</b> Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.	12	2
	2	<b>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд:</b> плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлотт»), орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой)		2

		дробленной с сахаром и др.		
	3	<b>Характеристика желирующих веществ</b> Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фулцелларана, агароида); пищевых кислот; пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических); ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита). Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Сладкие соусы и сиропы используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Общие правила порционирования, оформления, отпуска сладких блюд массового спроса.		1
	4	<b>Технология приготовления блюд из натуральных фруктов и ягод</b> Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины. Возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации		2
	5	<b>Приготовление компотов</b> Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации		2
	6	<b>Технология приготовления киселей</b> Приготовление желированных блюд (киселей), их применение. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки печеные, яблоки с рисом, гренки с ягодами. Органолептические способы определения готовности и качества сладких блюд массового спроса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		5	
	1	Приготовление киселей (жидкого); компотов из сухофруктов, натуральных фруктов. Оценка качества блюд. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки с рисом, сухарный пудинг, Оценка качества блюд.		
Тема 2.11. Приготовление горячих и холодных безалкого-	<b>Содержание</b>		4	
	1	<b>Характеристика напитков</b> Напитки в питании человека. Приготовление и способы подачи чая.	4	2

ГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ		Приготовление и отпуск кофе черного, с молоком или сливками. Требования к качеству чая и кофе. Технология приготовления какао, шоколада, молочных коктейлей Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада. Молоко и молочные коктейли. Приготовление и отпуск молока и молочных напитков, молочных коктейлей. Требования к качеству блюд		
	2	<b>Технология приготовления квасов, национальных напитков</b> Холодные напитки. Приготовление и отпуск хлебного, клюквенного, петровского кваса, воды брусничной, гранатового и шафранового напитков (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Национальные холодные напитки. Требования к качеству и хранению напитков.		2
Тема 2.12. Приготовление блюд лечебного питания		<b>Содержание</b>	20	
	1	<b>Характеристика лечебного питания</b> Лечебное питание, лечебно-профилактическое: определение, сущность, принципы. Виды щажений. Характеристика диет № 1,2,5,7/10,9	14	1
	2	<b>Характеристика и пищевая ценность продуктов, используемых в лечебном питании</b> Продукты, используемые в лечебном питании. Особенности приготовления блюд для различных диет. Режимы лечебного питания.		2
	3	<b>Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов в лечебном питании</b> Ассортимент и особенности приготовления холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы: салатов, пудингов (рыбный, мясной), рыба заливной, фаршированной рыбы, рыбного паштета, фрикаделек заливных, языка заливного, паштета печеночного, сыра и суфле из мяса. Приготовление супов: слизистых, протертых супов из овощей, круп, мяса птицы, молочных супов, овощных супов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и супов лечебного питания.		2
	4	<b>Приготовление блюд из овощей, рыбы, круп, макаронных изделий</b> Особенности приготовления диетических блюд из овощей, рыбы, круп и макаронных изделий. Требования к качеству и хранению блюд из овощей, рыбы, круп и макаронных изделий лечебного питания.		2
	5	<b>Ассортимент и приготовление диетических блюд из мяса и птицы</b> Особенности приготовления блюд из мяса, птицы. Приготовление гарниров и соусов		2

		к ним. Требования к качеству и хранению блюд из мяса и птицы лечебного питания.		
	6	<b>Приготовление диетических сладких блюд; блюд из яиц и творога</b> Особенности приготовления сладких блюд: компотов, муссов, кремов, киселей. Приготовление блюд из яиц и творога: омлетов, яичной каши, творога натурального протертого, запеканок, пудингов, сырников, вареников, крема творожного. Требования к качеству и хранению диетических сладких блюд, блюд из яиц и творога.		2
	7	<b>Характеристика напитков, изделий из муки</b> Особенности приготовления горячих и холодных напитков из шиповника, из черники, морковного сока, отвара из отрубей. Технология приготовления изделий из муки: пирожков из муки с различными фаршами, печенья из овсяной муки. Требования к качеству и хранению блюд диетического питания и соблюдение санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд лечебного питания: сыр мясной; суп слизистый; бефстроганов из вареного мяса; биточки паровые; суфле творожное.		
Тема 2.13. Приготовление блюд школьного питания	<b>Содержание</b>		11	
	1	<b>Характеристика и пищевая ценность блюд школьного питания</b> Особенности питания школьников. Основные компоненты пищи и их роль в питании школьников. Пищевая ценность важнейших пищевых продуктов.	6	1
	2	<b>Составление рационов сбалансированного питания для школьников разных возрастных групп</b> Режим питания школьников. Подбор продуктов и блюд для комплектования дневного рациона.		1
	3	<b>Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий для школьников:</b> супов, холодных блюд и закусок, вторых блюд из рыбы, мяса, птицы, муки. Требования к качеству и хранению блюд и соблюдения санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		5	
	1	Приготовление блюд школьного питания: салат витаминный, суп картофельный, зразы рубленые, кисель из клюквы. Оценка качества блюд.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, учебных пособий, составленных преподавателем.			8 <sup>2</sup>	

<p>Подготовка к практическим занятиям, лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов, подготовка к защите.</p> <p>Работа со сборниками рецептур блюд (Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания при общеобразовательных школах и другой нормативной и технологической документацией).</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Составление технологических карт, алгоритмов приготовления блюд, составление таблиц «Требования к качеству блюд».</p> <p>Подготовка докладов, рефератов по заданным темам, составление кроссвордов, тестов по темам.</p> <p>Приготовление муляжей блюд.</p> <p>Изучение нормативных документов.</p> <p>Решение производственных ситуаций по приготовлению блюд, методике оценки качества блюд</p>		
<p><b>Учебная практика.</b> Проводится концентрированно.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, кролика и приготовлению полуфабрикатов.</li> <li>2. Подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации.</li> <li>3. Проверка качества овощного, рыбного, мясного сырья и домашней птицы органолептическим способом.</li> <li>4. Технологический процесс обработки овощей, рыбы, мяса, птицы в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>5. Нарезка картофеля и корнеплодов в зависимости от кулинарного назначения.</li> <li>6. Обработка некоторых видов рыбы.</li> <li>7. Обработка рыбы с костным скелетом.</li> <li>8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом.</li> <li>9. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>10. Обработка пищевых рыбных отходов и нерыбного водного сырья.</li> <li>11. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</li> <li>12. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для варки и тушения (крупным куском, порционным, мелким куском).</li> <li>13. Приготовление полуфабрикатов для жарки крупным куском – ростбиф; порционным натуральным – антрекот, бифштекс, филе, лангет; порционным панированным – ромштекс; мелким куском – бефстроганов, поджарка.</li> <li>14. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашнего скота: для жарки крупнокусковых (грудинка фаршированная, рулет из лопатки, корейка с косточкой, окорок), порционных натуральных (эскалоп, котле-</li> </ol>	72	

<p>та натуральная, шашлык по-карски), мелко кусковых (поджарка, шашлыки).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.</li> <li>16. Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее (бифштекс, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, фрикадельки).</li> <li>17. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, шницели, зразы, рулет).</li> <li>18. Обработка птицы, дичи, кролика. Подготовка тушек к тепловой обработке.</li> <li>19. Обработка пищевых отходов птицы и их использование.</li> <li>20. Контроль качества и безопасности готовой продукции на раздаточной.</li> <li>21. Условия и сроки реализации готовой продукции и полуфабрикатов.</li> <li>22. Составление отчетной документации.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с организацией горячего цеха. Подбор оборудования, инструментаря, инвентаря.</li> <li>2. Приготовление борщей (из свежей и квашенной капусты, московского, украинского, флотского).</li> <li>3. Приготовление щей из свежей и квашенной капусты, щей зеленых.</li> <li>4. Приготовление картофельного супа с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с фрикадельками, супа крестьянского.</li> <li>5. Приготовление рассольников: ленинградского, домашнего, московского.</li> <li>6. Приготовление солянок: мясной, мясной сборной, домашней, рыбной.</li> <li>7. Приготовление супа-лапши домашней.</li> <li>8. Приготовление молочных супов.</li> <li>9. Приготовление холодных супов (окрошки, свекольника, борща холодного).</li> <li>10. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</li> <li>11. Приготовление каш различной консистенции и блюд из каш.</li> <li>12. Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий и из бобовых.</li> <li>13. Приготовление блюд из рыбы отварной и припущенной (целиком, звеньями, порционными кусками).</li> <li>14. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом и во фритюре.</li> <li>15. Приготовление блюд из запеченной рыбы (по-русски, по-московски). Подбор гарниров и соусов.</li> <li>16. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тельное, тефтели. Подбор гарниров и соусов.</li> <li>17. Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов.</li> <li>18. Приготовление блюд из отварного мяса, морепродуктов.</li> <li>19. Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Порционирование и отпуск.</li> <li>20. Приготовление блюд из мяса жаренного крупным куском (ростбиф, фаршированная грудинка, корейка, окорок жареные); порционными натуральными кусками (котлета натуральная); порционными паниро-</li> </ol>	108	

ванными кусками (ромштекс, шницель отбивной, котлета отбивная); мелким куском (бефстроганов, шашлыки, поджарка).

21. Приготовление блюд из тушеного мяса крупным, порционным и мелким куском.
22. Приготовление блюд из запеченного мяса. Приготовление соусов для запекания.
23. Приготовление блюд из натурально-рубленной и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов.
24. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, кролика. Порционирование, подбор гарниров и соусов.
25. Приготовление блюд из жаренных и тушенных птицы и кролика.
26. Приготовление блюд из рубленной птицы. Оценка качества приготовленных блюд.
27. Варка яиц. Приготовление блюд жаренных и запеченных из яиц.
28. Приготовление блюд из творога (сырники, вареники, запеканки).
29. Приготовление компотов из свежих ягод и фруктов, сушеных, консервированных, желе, муссов, крема сметанного.
30. Приготовление горячих сладких блюд: яблок печеных, жаренных в тесте «кляр», пудинга сахарного.
31. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао и прохладительных напитков.
32. Ознакомление с холодным цехом. Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Организация рабочих мест, подготовка гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам.
33. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, методы оформления.
34. Приготовление и отпуск рыбных холодных блюд и закусок: закуска из сельди, нерыбных морепродуктов.
35. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, мясопродуктов, яиц, грибов, приготовление бутербродов.
36. Ознакомление с кондитерским цехом. Организация рабочего места. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные и жареные, ватрушки, беляши.
37. Приготовление блинов, блинчиков, оладьев, домашней лапши, теста для пельменей и вареников.
38. Особенности приготовления блюд для лечебного питания в зависимости от вида заболевания.
39. Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий для школьников.
40. Разработка ассортимента супов массового спроса.
41. Приготовление супов массового спроса (рассольника, московского, борща московского, щей суточных).
42. Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления блюд массового спроса.
43. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал.
44. Составление технологических карт на супы.
45. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (крокет картофельных, крупеника, пудинга рисового, лапшевника).
46. Выполнение алгоритмов приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
47. Приготовление блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы массового спроса (рыбы отварной, соус польский, рыбы паровой, рыбы, жаренной во фритюре).

48. Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса массового спроса (говядина, свинина отварная, язык отварной, котлета натуральная паровая). Порционирование и оформление блюд.
49. Организация технологического процесса приготовления блюд из жареного мяса крупными, порционными, мелкими кусками массового спроса (корейки свиной жаренной, мяса панированного, шницеля отбивного, поджарки).
50. Подбор гарниров и соусов к мясным блюдам.
51. Приготовление блюд из запеченного мяса массового спроса (рулета мясного, говядины, запеченной в луковом соусе).
52. Приготовление блюд из рубленного мяса (с добавлением и без добавления хлеба), подбор соусов и гарниров, правила отпуска (бифштекс, шницель натуральный рубленный, котлеты, зразы).
53. Организация технологического процесса приготовления и оформления блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жареной), блюд из тушеной птицы, кролика массового спроса (курицы отварной, курицы тушеной в горшочке, рагу, плов из птицы).
54. Оформление технологических карт на блюда из мяса и птицы.
55. Контроль качества и безопасности готовых блюд из рыбы, мяса птицы.
56. Выполнение технологических расчетов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы.
57. Приготовление и отпуск блюд из вареных, жареных и запеченных яиц массового спроса (омлетов, драчены).
58. Приготовление горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов).
59. Контроль качества и безопасности блюд из яиц и творога.
60. Приготовление сладких блюд массового спроса (пудингов, гренок, горячих блюд из яблок).
61. Организация технологического процесса приготовления сладких соусов, горячих напитков массового спроса (чая, кофе, какао, шоколада).
62. Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса. Правила отпуска с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
63. Освоение современных методов приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.
64. Организация технологического процесса приготовления бутербродов, мясной и рыбной гастрономии, винегретов, салатов, закусок из сельди.
65. Организация технологического процесса приготовления гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
66. Контроль качества и безопасности холодных блюд и закусок из рыбы, мяса птицы, яиц, рыбной гастрономии, салатов, винегретов массового спроса.
67. Оформление технологических карт на холодные блюда и закуски.
68. Приготовление пресного теста для домашней лапши, вареников,пельменей, фаршей для вареников и пельменей.
69. Организация технологического процесса приготовления блинчиков, фаршированных творогом, капустой жареной, мясом, фруктами, блинов и оладий.

<p>70. Выполнение технологических расчетов сырья и дополнительных ингредиентов к нему для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, рыбной и мясной гастрономии, салатов, винегретов массового спроса и для диетического питания.</p> <p>71. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, мерной посудой, используемой для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.</p> <p>72. Порционирование, оформление и отпуск блюд массового спроса на раздаточной.</p> <p>73. Контроль качества и безопасности готовой продукции на раздаточной.</p> <p>74. Условия и сроки реализации готовой продукции.</p> <p>75. Составление отчетной документации.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<p>36</p>	

<sup>1</sup> в т.ч.2 ч.консультаций

<sup>2</sup> в т.ч.2 ч.консультаций

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, десертов и напитков).

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» оборудован :

- ученические столы – 16 шт.;
- ученические стулья – 32 шт.;
- стол для преподавателя – 1 шт.;
- стул для преподавателя -1 шт.;
- шкаф -5 шт.;
- тумбочка под цветы -1 шт.;
- кафедра – 1 шт.;
- ноутбук Asus K53S – 1 шт.;
- проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.;
- экран проекционный Draper Luma - 1шт.

Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) оснащена:

- стол для преподавателя – 3 шт.;
- стулья - 26 шт.;
- шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.;
- шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.;
- стол для дегустации готовых блюд -2 шт.;
- тумба для посуды – 1шт.;
- плита электрическая ПЭМ2-020-8шт.;
- стеллаж-шпилька КШ-4-1шт.;
- стол производственный СР-3/1200-С-2шт.;
- ванна моечная-1шт.;
- блендер ФРП-150-1шт.;
- вентилятор-5шт.;
- посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.);
- машина кухонная В-5-3шт.;
- фритюрница Tefal FF-1шт.;
- стол производственный СТ25/12200-С- 9шт.;
- смягчитель воды 12л - 1шт.;
- гастроемкость -4шт.;
- инфракрасный термометр – 1шт.;
- мясорубка Kemwood MG-510-1шт.;
- огнетушитель-3шт.;

- производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.);
- наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.);
- мойка с тумбой – 7шт;
- электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт;
- жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт;
- стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт;
- весы порционные SW-I-10 -1 шт;
- блендер ручной REDMOND RHB-1шт;
- миксер REDMOND RHM-M2104-1шт;
- миксер -1шт; миксер планетарный -1шт;
- соковыжималка – 1шт;
- тостер PHILIPS HR-1шт;
- пароконвектомат-1шт;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор – 1шт.;
- тестораскаточная машина – 1 шт.;
- планетарный миксер – 1 шт.;
- овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.;
- слайсер – 1 шт.;
- куттер (бликсер) – 1 шт.;
- миксер для коктейлей – 1 шт.;
- соковыжималка (универсальная) – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;
- кофемашина с капучинатором – 1 шт.;
- ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.;
- газовая горелка – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- овоскоп – 1 шт.;
- нитраттестер - 1шт.;
- машина посудомоечная – 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;
- стеллаж передвижной – 1 шт.;
- моечная ванная двухсекционная – 1 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова – 2 изд., перераб. И доп. – М.: Гриф УМО СПО Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – (серия: Профессиональное образование)

2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. : табл. URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459

#### Дополнительные источники:

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2019. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И.Богушева.-Изд.5-е. - Ростов-на-Д.: Феникс, 2018,- 374с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911.html>

#### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность

#### Интернет ресурсы:

[www.friou.ru](http://www.friou.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);  
[www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);  
[www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к практике по профессиональному модулю «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций общественного питания», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организаций общественного питания», «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

**Мастера:** дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

<b>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса;</li> <li>- правильность приема сырья в соответствии с сопроводительными документами;</li> <li>- безошибочность организации технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими схемами;</li> <li>- точность расчета массы нетто, отходов в соответствии со Сборником рецептуры блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- правильность использования технологического оборудования в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдение санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обоснованность организации последовательности технологического процесса и рабочего места;</li> <li>- обоснованность подготовки гарниров для приготовления супов и соусов в соответствии с технологической документацией;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- зачёты по учебной и производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля;</li> <li>- экзамен квалификационный</li> </ul>
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность приготовления бульонов в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- последовательность соединения плотной и жидкой части в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- соблюдение методики оценки качества соусов и супов;</li> <li>- логичность выбора критериев оценки качества приготовленных блюд;</li> <li>- своевременность корректировки вку-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- защита практических работ;</li> <li>- экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях;</li> <li>- тестирование;</li> </ul>

	<p>сов супов и соусов, цветовых оттенков соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов массы ингредиентов для заданного количества первых блюд и соусов;</li> <li>- соблюдение санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН</li> <li>- правильность выбора производственного оборудования, инвентаря в соответствии с требованиями технологического процесса;</li> <li>- обоснованность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и СанПиН;</li> <li>- точность расчетов веса круп, бобовых, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- последовательность соблюдения действий при приготовлении блюд и овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение методики оценки качества блюд из овощей, круп, макаронных изделий;</li> <li>- соблюдение условий безопасного хранения блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- правильность расчета основных продуктов и дополнительных компонентов при приготовлении блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- последовательность приготовления блюд в соответствии с требованиями технологического процесса;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к содержанию рабочих мест;</li> <li>- обоснованность использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- правильность определения качества блюд в соответствии с требованиями методики оценки качества блюд;</li> <li>- соблюдение условий безопасности хранения блюд из рыбы, мяса, птицы, творога, яиц, напитков в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- правильность оценки сырья полуфабрикатов в соответствии с требованиями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- выполнение лабораторных и работ и практических занятий;</li> <li>- анализ самостоятельной работы;</li> <li>- наблюдение о оценка при выполнении работ по учебной практике;</li> <li>- зачет:</li> <li>- экзамен.</li> </ul>
--	---	---

	<p>нормативных документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность проведения технологического процесса;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к содержанию оборудования, рабочих мест;</li> <li>- точность расчетов основного сырья и дополнительных ингредиентов для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9 и школьного питания в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- соблюдение условий безопасного хранения блюд в соответствии с требованиями СанПиН.</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Участие в конференциях, внеурочных мероприятиях.</p> <p>Экспертная оценка решений' ситуационных задач.</p> <p>Защита рефератов.</p> <p>Анализ самостоятельной работы.</p>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>оперативность поиска и использования информации для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- систематизация и обобщение необходимой информации для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	

	- эффективность применения информации для профессионального и личностного роста	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность общения и взаимодействия в коллективе и команде для достижения общих целей; - осознанность выполнения своих функций в коллективе и команде; - соблюдение принципов делового общения; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	