

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.Тейково, 2014г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

А /Амирханова А.П./

/

Протокол № 14 от «26» 08 2014г.**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УПР

И.П.Зонтова /И.П.Зонтова«26» 08 2014г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК.

Разработчики:

Зонтова Ирина Петровна - зам. директора по УПР ОГБПОУ ТМК,

Антонова Ирина Александровна - преподаватель спецдисциплин ОГБПОУ ТМК,

Ковалева Елена Николаевна - мастер п/о ОГБПОУ ТМК.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	стр. 4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации профессионального модуля	46
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	50

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, в части освоения вида деятельности (ВД) техник-технолог продукции общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить обработку овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса.
2. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.
3. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц и творога, сладких блюд, горячих и холодных напитков, холодных блюд и закусок массового спроса.
5. Организовывать и проводить приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания.

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:

- механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд массового спроса;
- организации технологического процесса приготовления блюд массового спроса (холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса птицы, напитков);

- разработка ассортимента блюд массового спроса;
- контроля качества и безопасности блюд и соусов массового спроса;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд, закусок, изделий, напитков массового спроса;
- использовать различные технологии приготовления блюд массового спроса;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд, закусок, изделий, напитков массового спроса;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд массового спроса;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении кулинарной продукции массового спроса;
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции массового спроса;
- производить необходимые технологические расчеты;

знать:

- требования к качеству овощей, грибов, формы нарезки для приготовления блюд массового спроса;
- основные критерии оценки качества нарезанных и формовочных овощей простой формы;
- способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей;
- основные характеристики отдельных частей мяса говядины, свинины, используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- методы обработки мяса, рыбы, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- технологию приготовления котлетной массы, рыбы, мяса птицы, полуфабрикатов из них;
- способы минимизации отходов при подготовке рыбы, мяса птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- технику выполнения действий при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- организацию правильного хранения подготовленной рыбы, мяса птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент супов, соусов массового спроса;
- методы приготовления супов массового спроса;
- технику выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов (варка, припус-

- вание, разваривание, тушение, пассерование, протираание, варка бульонов);
- органолептические способы определения степени готовности и качества супов массового спроса, соусов, блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий;
- варианты комбинирования различных способов приготовления макаронных изделий;
- ассортимент свежеприготовленных макаронных изделий, лапши промышленного изготовления;
- требования к качеству основных готовых макаронных изделий;
- ассортимент блюд из яиц и творога;
- методы приготовления блюд из яиц и творога;
- принципы диетического питания;
- общую характеристику продуктов, блюд диетического питания;
- общую характеристику продуктов и блюд школьного питания;
- принципы приготовления блюд школьного питания;
- технологию приготовления блюд школьного питания;
- ассортимент блюд из мяса, рыбы массового спроса;
- методы приготовления рыбы, мяса для блюд массового спроса;
- варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и мяса;
- классификацию горячих напитков и их характеристика;
- основные способы приготовления горячих и холодных напитков;
- органолептические способы оценки качества горячих напитков;
- ассортимент сладких блюд массового спроса;
- методы приготовления сладких блюд массового спроса;
- основные критерии оценки качества готовых сладких блюд

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля

Всего – 1065 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 471 час, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 374 часа;

Самостоятельной работы обучающегося – 187 часов;

Учебной и производственной практики - 504 час.

**** - требования профстандартов*

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД).

Выполнение работ по профессии (повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК-1	Организовывать и проводить обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса
ПК-2	Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса
ПК-3	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий
ПК-4	Организовывать и проводить приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц, творога, горячих и холодных напитков, холодных блюд и закусок, блюд массового спроса
ПК-5	Организовывать и проводить приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК – 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в случаях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК-10	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная учебная - нагрузка обучающихся		Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),* часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект),	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1	Раздел 1 Введение Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	90	60	30/30		30				
ПК 2-5	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	471	314	170/144		157				
	Учебная практика	360						360		
	Производственная практика по профилю специальности	144							144	
	ВСЕГО	1065	374	200		187		360	144	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии рабочего

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	1	2	3	4
Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)				
Раздел 1 ПМ. 07 Выполнение работ по профессии (одной или нескольких)		ПМ 07. МДК 07.01 тема 1.1.	1065	
ПМ 07. МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса			60	
Введение		Содержание	8	
Тема 1.1 Технологический цикл производства продукции общественного питания	1.	Основные понятия и определения: технология, кулинария, кулинарная продукция. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалиста-технолога. История развития кулинарии. Составление и прогнозы развития общественного питания в современных условиях.		2

	2.	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 производство, 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
	3.	Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп способов по природе действующего начала. Механические способы обработки: измельчение /нарезка, шинковка/, противление, очистка, формование, 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: сульфатация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др. Термические способы обработки: тепловые; охлаждение; замораживание; сгущение; назначение, тепловая обработка, назначение. Способы нагрева, классификация основных способов тепловой обработки, их характеристика. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.		3
	4.			3
	1.			2
Тема 1.2. Обработка овощей, плодов, грибов	Практические занятия			
	1.	Выполнение расчетов по определению количества потерь продуктов, происходящих при тепловой обработке		
	1.	Содержание Сырье: виды, технологические свойства, технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, картофеля (приемка, взвешивание, сор-	12	3

	тировка, мойка, очистка, промывание, нарезка в зависимости от кулинарного назначения. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения его от потемнения, использование отходов.		
2	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	3	
3	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.	3	
Практические занятия			
1.	Определение качества овощей, проведение экспериментальных проб по обработке сырья, нарезка овощей	6	
2.	Выполнение расчетов массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто и нетто сырья.		
3.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья. Определение порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона.		
Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья			
Содержание			
1.	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.)	14	3
2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки новым способом. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		3
3.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Приготов-		3

	ление кнельной массы, ее использование. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Использование пищевых отходов.		
Практические занятия		8	
1.	Выполнение оценки качества поступившей рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки основным способом. Приготовление белой панировки, льезона		
2.	Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовление полуфабрикатов. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов		
3.	Решение ситуационных задач. 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		
4.	Формование полуфабрикатов из котлетной массы. Выполнение расчетов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы, используя различные виды сырья.		
Тема 1.4. Обработка мяса		18	
1.	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы*** Характеристика поступающего сырья. 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		3

	содержания соединительной ткани.		
2.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых, полуфабрикатов из говядины для варки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.		3
3.	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.		3
4.	Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Роль компонентов в составе котлетной массы. 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. Обработка и использование поросят и мяса диких животных. Демонстрация навыков презентации блюд из мяса и мясных продуктов потребителям*** Презентация блюд из мяса и мясных продуктов потребителям с элементами шоу***		3
		10	
Практические занятия			
1.	Определение качества поступившего мяса. Разделка туш в соответствии с последовательностью технологического процесса. ПРИМЕЧАНИЕ: данное практическое занятие целесообразно проводить на базах практики, как урок на производстве. - Определение фактического процента отходов и частей мяса в зависимости от вида и категории сырья.		
2.	Приготовление полуфабрикатов с учетом вида полуфабрикатов и способа тепловой обработки. Оценка качества полуфабрикатов.		
3.	Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья, отходов при механической кулинарной		

	обработке говядины.			
4.	Определение количества отходов. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья мяса мелкого домашнего скота.			
5.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса			
Тема 1.5 Обработка птицы, дичи, кролика		Содержание	8	
1.	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из домашней птицы*** Характеристика поступающего сырья. 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: цельми тушками, мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из домашней птицы*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из домашней птицы*** Демонстрация навыков презентации блюд из домашней птицы потребителям***			3
2.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной) массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. 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. Презентация блюд из домашней птицы потребителям с элементами шоу***			3

		Практические занятия	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.	
		Самостоятельная работа при изучении ПМ 07. МДК 01	30
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, учебных пособий, составленных преподавателями. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ, подготовка их к защите. Работа со сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания нормативной и технологической документацией.	
		Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
		Составление таблицы формы нарезки овощей для различных видов тепловой обработки. Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов» Подготовка докладов по темам: «Пищевая ценность овощей, рыбы, мяса птицы», «Обработка и использование мяса диких животных», Составление технологических схем обработки овощей, рыбы, мяса птицы. Выполнение алгоритмов приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса птицы. Решение производственных ситуаций. Подготовка презентаций на тему: «Новые технологии приготовления блюд из птицы», «Блюда из мяса, птицы в кухнях народов мира»	
		1.	
		Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг производства общественного питания	
		Раздел 3. МДК 07.02 Технологический процесс приготовления	471

ления кулинарной продукции массо- вого спроса и её отпуск			
Тема 2.1. Супы	Содержание		42
	1.	Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Бульон как основа первых блюд, их сравнительная характеристика. Способы варки бульонов, норма продуктов для различных бульонов. Норма бульона на порцию супа. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при при- готовлении супов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых супов*** Демонстрация навыков презентации супов потребителям***	2
	2.	Заправочные супы. Общие приемы приготовления, подготовка гарниров, по- рядок их закладки, заправка супов, доведение до вкуса, правила отпуска.	3
	3.	Виды заправочных супов. Щи, их характеристика, разновидности. Приготов- ление и отпуск щей из свежей, квашеной капусты, суточных, зеленых и др. (в зависимости от местных условий)	3
	4.	Борщи, их характеристика, разновидности. Особенности приготовления и от- пуска борщей: Московского, Флотского, Украинского	3
	5.	Рассольники, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск рассольников: Московского, Ленинградского, Домашнего.	3
	6.	Солянки, их характеристика; разновидности. Приготовление солянки мясной сборной жидкой, рыбной, грибной	3
	7.	Супы овощные, крупяные, с бобовыми продуктами, их характеристика. При- готовление и отпуск супов: картофельного, овощного, крестьянского, горохо- вого	3
	8.	Приготовление супов с мучными продуктами, с домашней лапшой, макарон- ными изделиями, приготовление и отпуск молочных супов с крупами, мака- ронными изделиями, овощных	3

9.	Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, борща холодного, свекольника, щей зеленых. Сладкие супы. Приготовление и отпуск супов из свежих плодов и ягод, супов-хофрутов. Гарниры к сладким супам.	3
10.	Национальные супы. Приготовление и отпуск супов: харчо, чихиртма, пити и др. Особенности приготовления супов и концентратов из консервов. Использование быстрозамороженных первых блюд в предприятиях общественного питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при отпуске*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуская вынос бульонов и отваров*** Демонстрация навыков презентации бульонов и отваров потребителям***	3
Практические занятия		6
1.	Определение количества порций супа с учетом сезона, вида продуктов, руководствуясь данными сборников рецептов и нормативных документов.	
2.	Выполнение расчетов взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	
3.	Составление алгоритмов блюд, технологических карт, на блоча, таблицы показателей качества супов.	
Лабораторные работы		16
1.	Приготовление щей, борщей. Щи из свежей капусты. Щи суточные. Борщ из свежей капусты, борщ украинский.	
2.	Рассольника Ленинградского, супа картофельного с фрикадельками, супа-лапши домашней, супа с бобовыми.	
3.	Приготовление супа молочного с рисом, супа сладкого, окрошки мясной, суп-	

Тема 2.2 Соусы	па-харчо (грузинское национальное блюдо).		
	Содержание		12
	1.	Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. 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 корншопами, с горчицей); соусы с вином (красный с вином, кореньями - для тушения, луком и грибами - охотничий). Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых соусов и соусных полуфабрикатов*** Демонстрация навыков презентации блюд соусов и соусных полуфабрикатов потребителям***	2
	2	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, томатный с «русским гарниром» - русский, томатный с овощами).	3
	3	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.	3
	4.	Соусы на сливочном масле. Приготовление и использование польского соуса натурального и с белым соусом, голландского соуса натурального и с белым соусом. Производные гол-	3

		ландского соуса (раковый, с горчицей, каперсами). Приготовление и использование масляных смесей: масла зеленого, ракового, селедочного, с горчицей, сырного, анчоусного. Соусы на растительном масле. Приготовление майонеза. Причины отмасливания соуса и способы восстановления эмульсии. Производные соуса майонез: с корнионами, зеленью, желе. Использование соуса, майонез и его производных.		
5.		Заправки, их физико-химическая структура. Приготовление и использование заправок (салатной, горчичной, 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих соусов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуски на вынос готовых холодных и горячих соусов*** Демонстрация навыков презентации холодных и горячих соусов потребителям***		3
		Практические занятия		
1.		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 рецептов и нормативных документов. Составление технологических схем, технологических и технико-технологических карт на соусы, алгоритмов приготовления соусов.	2	
Тема 2.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов		Содержание		
1.		Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Понятие о простых и сложных гарнирах. Кулинарное	22	2

		использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей: способы варки отдельных овощей (зеленых, быстрозамороженных, сушеных).		
2.		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.		3
3.		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.		3
4.		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.		3
5.		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. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров. Технологии презентации, упаковки и отпуска готовых блюд из овощей и грибов на вынос***		3
		Практические занятия	2	
1.		Определение сырья, количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, кондиции, взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов. Составление алгоритмов блюд.		
		Лабораторные работы	10	
1		Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей, грибов, капуста отварная. Картофель в молоке		

Тема 2.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Овощи припущенные Грибы в сметане			
	2. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей. Крокеты картофельные. Котлеты морковные. Голубцы овощные. Рулет картофельный.			
	Содержание		18	
	1. 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. Общие правила варки каш. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров*** Способы сервировки и варианты оформления, презентации и подачи блюд и гарниров***			2
	2. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Приготовление и отпуск изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков, клецек, манника.			3
	3. Приготовление и отпуск блюд из бобовых: гороха с луком, фасоли в томате и др. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.*** Эстетичное оформление и презентация каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.*** Презентация каш и гарниров из круп и риса, блюд из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы*** «Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, основные способы приготовления, оформления, сервировки, презентации и подачи»***			3
	4. Способы варки макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из отварных; и запеченных макаронных изделий: макароны с сыром, творогом, по-флотски, в томате; макаронник; лапшевник. Условия и сроки хранения			3

	блюд. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий*** Эстетичное оформление и презентация простых блюд и гарниров из макаронных изделий*** Презентация блюд из макаронных изделий***		
	Практические занятия	4	
1-2	Решение производственных задач. Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров учетом вида сырья и продуктов. Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, а также соусы для их отпуска. Составление алгоритмов блюд.	6	
1.	Лабораторные работы Приготовление блюд: крупеник, пудинг рисовый, котлеты манные, лапшевник с творогом	26	
1.	Содержание Значение рыбных блюд в питании. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к обработке рыбы с костным скелетом*** 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 капersами. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы***	2	
2.	Припускание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы: рыба паровая, в соусе с белым вином, в рассоле, по-русски, в томате.	3	
3.	Способы жарения рыбы. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы: рыба жареная (основным способом), по-ленинградски, зразы донские, рыба «фри».	3	
4.	Запекание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы: рыба по-русски, по-московски, в сметанном соусе, солянка рыбная на сковороде.	3	

Тема 2.6 Блюда из мяса	5.	Блюда из котлетной массы рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, кнели.		
	6.	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», жаренный 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). Демонстрация навыков презентации приготовления полуфабрикатов из рыбы*** Демонстрация навыков презентации приготовления полуфабрикатов из рыбы потребителям*** Презентация блюд из рыбы с костным скелетом потребителям с элементами шоу***		3
	Практические занятия		4	
	1.	Выполнение расчетов сырья, гарниров, определение количества порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.		
	2.	Решение производственных ситуаций. Составление алгоритмов блюд, технологических карт.		
	Лабораторные работы		10	
	1.	Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы: рыба отварная, рыба припущенная по-русски, рыба тушеная в томате с овощами		
	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.		
	Содержание		54	
	1.	Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Припускание мясных продуктов. Приготовление и отпуск натуральных и рубленых паровых котлет.		3
	2.	Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов, мясной гастрономии		3

	Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, баранины с овощами, отварного языка, ветчины, сосисок и сарделек.		
3.	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: бефстроганов, поджарки. Требования к качеству блюд.		3
4.	Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов: печени жареной, печени по-строгановски, почек жареных, мозгов жареных. Блюды из субпродуктов массового спроса в г. Курске.		3
5.	Тушение мясных продуктов. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного крупными кусками: тушеного, шпигованного. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками: мяса духового, зраз отбивных, говядины в кисло-сладком соусе. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отделочных полуфабрикатов*** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов***		3
6.	Приготовление и отпуск блюд из мяса и субпродуктов, тушеных мелкими кусками: азу по-татарски, гуляша, рагу из баранины, свинины; свиные, тушеные с капустой; плова; почеч «по-русски»; сердца, легких и других субпродуктов (гуляш); рубцов тушеных.		3
7.	Запекание мяса. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: говядины под луковым соусом; баранины и телятины под молочным соусом; солянки мясной на сковороде; форшмака.		3
8.	Приготовление и отпуск изделий из рубленного мяса: бифштекса, шницеля натурального. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, пшницелей, зраз, тефтелей, рулетов, биточков по-казацки.		3

Тема 2.7. Блюда из птицы, дичи, кролика	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению простых мучные блюда из теста с фаршем *** Эстетичное оформление и презентация мучных блюд из теста с фаршем*** Презентация блюд из теста с фаршем потребителям с элементами шоу***			
	9. 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.			3
	Практические занятия			6
	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 рецептов и нормативных документов.			
	2. Составление Технологических карт, алгоритмов приготовления блюд. Расчеты сырья для приготовления блюд.			
	3. Решение производственных ситуаций. Оценка качества блюд из мяса.			
	Лабораторные работы			30
	1. Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса: мясо отварное, язык отварной, котлеты натуральные паровые, баранина с овощами (айришту)			
	2. Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса: бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, плов, рагу.			
	3. Приготовление блюд из запеченного мяса говядины, запеченная под молочным соусом, голубцы фаршированные, солянка мясная на сковороде			
Тема 2.7. Блюда из птицы, дичи, кролика	4. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, тефтели и зразы, рулет, шницель из котлетной массы, бифтекс рубленый, шницель натурально рубленый, люля-кебаб.			
	5. Приготовление фирменных блюд предприятий питания г. Курска			
	Содержание			16
1.	Значение блюд из птицы и дичи в питании человека. Классификация блюд. Общая характеристика.			3

	Варка птицы. Приготовление и отпуск кур, цыплят, индеек отварных. Припускание птицы. Приготовление и отпуск цыплят паровых, котлет паровых из филе.		
2.	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.	3	
3.	Приготовление блюд из тушеной птицы: рагу из кур, потрохов гусей, утка по-домашнему, плова. Национальные блюда из птицы: пыльца табака, чахохбили из кур.	3	
4.	Приготовление и отпуск блюд из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет биточков, кнелей паровых. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы дичи, кролика.	3	
Практические занятия			
1.	Выполнение расчета сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учетом типа предприятия, сезона, вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Решение производственных ситуаций	2	
Лабораторные работы			
1.	Приготовление блюд из птицы, кролика: курица отварная, гусь, утка по-домашнему, плов, котлеты пожарские, кнели паровые.	6	
Содержание			
1.	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 «всмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	14	3
2.	Блюда из жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различ-		3

		ными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
3.		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. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром, творожная масса, крем сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 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. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из яиц и творога *** Эстетичное оформление и презентация блюд из яиц и творога*** Презентация блюд из яиц и творога*** Современные способы приготовления, оформления, сервировки, презентации и блюд и гарниров из яиц ***		3
		Практические занятия	2	
1.		Выполнение расчетов сырья, определение количества порций блюд из яиц, творога с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов. Решение производственных ситуаций.		
		Лабораторные работы	5	
		Приготовление, оформление блюд из яиц и творога. Омлет фаршированный, дрочена, пудинг из творога, вареники ленивые.		
		Содержание	42	
Тема 2. 9. Холодные блюда и закуски				
1.		Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных закусок*** 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		3

	соли, специй, зелени при оформлении блюд. Правила порционирования блюд. Приготовление гарниров для холодных блюд: мясного и рыбного желе. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных закусок*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных закусок*** Демонстрация навыков презентации холодных закусок потребителям*** Презентация холодных закусок потребителям с элементами шоу***		
2.	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению салатов*** 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. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении салатов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых салатов *** Демонстрация навыков презентации салатов потребителям*** Презентация салатов потребителям с элементами шоу***		3
3.	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.		3
4.	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:		3

		холодной с гарниром, рыбы под майонезом и заливной (при массовой порции), рыбы под маринадом		
5.		Холодные блюда и закуски из нерыбных продуктов моря: заливное из кальмаров; кальмары под маринадом; маринованная морская капуста; салат из кальмаров. Приготовление блюда из сельди: сельдь натуральная, с гарниром, сельдь рубленая.		3
6.		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 (при массовом приготовлении); мясного студня. Гарниры и соусы к мясным блюдам и закускам.		3
7.		Приготовление и отпуск блюд из яиц: яйца фаршированные; под майонезом; заливные. Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные, горячие, бутербродные торты		3
8.		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. Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями***		3
		Практические занятия	6	
1.		Выполнение расчета сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.		
2.		Составление алгоритмов холодных блюд и закусок, технологических карт.		
3.		Решение производственных ситуаций		
		Лабораторные работы	20	
1.		Приготовление закусок и блюд из овощей: салат-коктейль мясной, помидоры фаршированные, икра из моркови, свеклы, салат из капусты.		
2.		Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная, ассорти рыбное, рыба под майонезом, рыба под маринадом, сельдь с гарниром.		

	4.	Приготовление бутербродов с сыром, колбасой, шпигом (открытых и закрытых) закусок из яиц: яйца фаршированные, яйца под майонезом.		
Тема 2.10. Сладкие блюда		Содержание		
	1	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд*** Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Со-временные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: пло-дов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фрукто-во-ягодных шоре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яич-но-молочной смеси («льезон», «шарлотт»), орехов и др. Использование быст-розамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблочек целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблочек про-тертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при при-готовлении холодных и горячих сладких блюд*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуса на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд***	22	3
	2	Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фулцелларана, агарои-да); пищевых кислот; пищевых красителей (натуральных, растительных, синте-тических); ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита).		3

	Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Сладкие соусы и сиропы используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Общие правила порционирования, оформления, отпуса сладких блюд массового спроса.		
3.	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуса фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины Возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	3	
4.	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуса компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	3	
5.	Приготовление желированных блюд (киселей), их применение. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки печеные, яблоки с рисом, гренки с ягодами. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Демонстрация навыков презентации холодных и горячих сладких блюд потребителям*** Презентация холодных и горячих сладких блюд потребителям с элементами шоу***	3	
	Практические занятия	2	
1.	Решение производственных ситуаций. Выполнение расчетов, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление алгоритмов приготовления сладких блюд.		

		Лабораторные работы		10	
	1.	Приготовление киселей (густого, жидкого); компотов из свежих фруктов, сухофруктов, натуральных фруктов.			
	2.	Приготовление горячих сладких блюд: яблоки печеные, яблоки с рисом, су-харный пудинг, гренки с фруктами			
Тема 2.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки		Содержание	8		
	1.	Напитки в питании человека Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск кофе черного, с молоком или сливками.			3
	2.	Приготовление и отпуск какао на молоке, шоколада. Молоко и молочные коктейли. Приготовление и отпуск молока и молочных напитков, молочных коктейлей.			3
	3.	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.			3
		Практические занятия	2		
Тема 2.12 Лечебное питание		Выполнение расчета сырья, продуктов, определение количества порций напитков, руководствуясь данными сборников рецептов, нормативных документов. Решение производственных ситуаций.			
		Содержание	24		
	1.	Лечебное питание, лечебно-профилактическое: определение, сущность, принципы. Виды щажений. Характеристика диет № 1,2,5,7/10,9			3
	2.	Продукты, используемые в лечебном питании, особенности приготовления блюд для различных диет.			3
	3.	Ассортимент и приготовление холодных блюд и закусок, супов.			3
	4.	Особенности подготовки диетических блюд из овощей, рыбы, круп и макарон			3
	5.	Особенности приготовления блюд из мяса, птицы. Приготовление гарниров и соусов.			3
	6.	Особенности приготовления сладких блюд: блюда из яиц и творога.			3
	7.	Особенности приготовления горячих и холодных напитков, отваров, изделий из муки.			3
		Практические занятия	4		
	1.	Составление меню лечебного питания полного суточного рациона для диет			

	№1,2,5,7,10,9 с учетом режима питания, химического состава продуктов.		
2.	Выполнение расчетов калорийности рационов. Анализ составленного меню		
	Лабораторные работы	6	
1.	Приготовление блюд лечебного питания: сыр мясной; суп слизистый; беф-строганов из вареного мяса; биточки паровые; суфле творожное.		
	Содержание	14	
1.	Особенности питания школьников. Основные компоненты пищи и их роль в питании школьников. Пищевая ценность важнейших пищевых продуктов.		
2.	Режим питания школьников . Подбор продуктов и блюд для комплектования дневного рациона.		
3.	Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий школьников		
	Практические занятия	4	
1-2	Составление меню школьных завтраков с указанием химического состава продуктов и калорийности с учетом возрастных групп учащихся. Составление меню школьных обедов с указанием химического состава продуктов и калорийности с учетом возрастных групп учащихся. Анализ составленного меню, оценка соответствия научным рекомендациям о рациональном питании школьников и современным требованиям.		
	Лабораторные работы	5	
1.	Салат витаминный Суп картофельный Зразы рубленые Кисель из клюквы		
	Самостоятельная работа при изучении МДК 07.02	157	
	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба*** Подготовка презентации на тему: «Современные способы сервировки, оформления и презентации блюд и гарниров из круп» ***		

Подготовить презентацию на тему: «Современные способы презентации и подачи салатов»*** Подготовка презентаций на тему: «Современные способы презентации и подачи холодных блюд и закусок»*** «Технология приготовления, современные способы оформления, сервировки, презентации и подачи блюд из теста (блинчики, вареники)*** Подготовка презентаций на тему: «Блюда из творога в национальных кухнях», «Приготовление, презентация и подача творожной пасхи»*** Подготовка презентаций на тему: «Новые технологии приготовления рыбных блюд», «Рыбные блюда в кухнях народов мира», «Методы презентаций блюд из рыбы и не-рыбного водного сырья»*** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, учебных пособий, составленных преподавателем. Подготовка к практическим занятиям, лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов, подготовка к защите. Работа со сборниками рецептов блюд (Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания при общепобразовательных школах и другой нормативной и технологической документацией).		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление технологических карт, алгоритмов приготовления блюд, составление таблиц «Требования к качеству блюд». Подготовка докладов, рефератов по заданным темам, составление кроссвордов, тестов по темам. Приготовление муляжей блюд. Изучение нормативных документов. Решение производственных ситуаций		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Оценка возможностей выпуска продукции, установленного ассортимента не имеющих производственных мощностей.	144	

Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса Тема 1. Приготовление супов Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, производственным персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. Оценка соответствия оснащения цеха технологическим процессом приготовления всех видов супов. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса. Освоение навыков приготовления молочных, холодных и сладких супов. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Оценка качества приготовленных супов. Проверка соответствия качества конечного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических и технико-технологических карт на выпускаемую продукцию.	Тема 2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд, напитков Ознакомление с организацией работы и оснащение соусного отделения горячего цеха. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря. Закрепление умений по выполнению расчета сырья для заданного количества порций производимой продукции.	Тема 3. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жаренных основным способом и во фритюре, запеченных, фаршированных;
--	---	---	--

	блюد из грибов, с гарнирами и различными соусами. Овладение навыками использования полуфабрикатов из жаренных, тушеных, запеченных, сушеных овощей выпускаемых промышленностью. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов для их отпуска. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий традиционных и национальных. Освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.		
	Тема 4. Приготовление блюд из рыбы. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд и отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом, запеченной и тушеной. Подбор и приготовление гарниров и соусов к ним. Приобретение навыков приготовления и отпуска фирменных блюд предприятий питания г. Курска. Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических и технико-технологических карт.		
	Тема 5. Приготовление блюд из мяса, птицы, пернатой дичи и кролика Совершенствование навыков варки мяса (птицы, языков и др.) крупным кусковым для вторых блюд, подбора и приготовления гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса, навыков порционирования и оформления готовых блюд. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными и мелкими кусками, субпродуктов; определение кулинарной готовности. Отработка навыков приготовления мяса, тушеного крупными и мелкими кусками, субпродуктов; определение их готовности. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд. Приобретение навыков приготовления оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Приготовление фирменных блюд из запеченного мяса.		
	Тема 6. Приготовление блюд из сельскохозяйственных птицы, кролика Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленного мяса (с добавлением и без добавления хлеба), подбора соусов и гарниров, правила отпуска. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной целыми тушками), блюд из тушеной птицы, фирменных блюд из птицы и дичи. Приготовление блюд из кролика.		

	Подбор и приготовление соусов и гарниров к блюдам из птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовой продукции. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оформление технологических и технико-технологических карт. Участие в разработке новых фирменных блюд.		
	Тема 7. Приготовление блюд из яиц. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из вареных яиц («вмятку», «в мешочек», «вкрутую», яиц с ветчиной на гренках, яичной кашки, с мясными продуктами); из жареных яиц (яичницы натуральной с различными наполнителями, омлетов натуральных, в т.ч. запеченных, смешанных, фаршированных); из запеченных яиц, яиц под соусом, омлетов, драчены. Оценка качества готовых изделий. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов), из полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Оценка качества, выявление дефектов, отработка методов их устранения. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию		
	Тема 8. Приготовление горячих закусок. Ознакомление с ассортиментом горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов, пиццы, горячих закусок из мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей массового спроса. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок с использованием специальной порционной посуды. Оценка качества готовой продукции. Определение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения. Приобретение навыков приготовления фирменных горячих закусок. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.		
	Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Ознакомление с ассортиментом горячих сладких блюд, реализуемых в предприятии. Отработка умений приготовления и отпуска сладких блюд: пудингов, гренков, горячих сладких блюд из яблок и др. массового спроса; подбор и приготовление си-ропов и соусов для отпуска горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд, оформление технологической документации. Приготовление горячих напитков массового спроса и сложного приготовления. Отработка навыков приготовления и отпуска чая, кофе, какао, шоколада, напитков с вином, национальных напитков г. Курска.		
	Тема 10. Приготовление блюд и изделий из муки. Ознакомление с ассортиментом блюд и кулинарных изделий из муки, мучным цехом, его оснащением, организацией работы, персоналом. Инструктаж по правилам безопасности на рабочих местах. Совершенствование навыков организации рабочих		

	мест на различных участках технологического процесса приготовления изделий из муки. Подбор посуды, инструментов и инвентаря, подготовка оборудования к работе. Освоение навыков приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, национальных мучных блюд, блинчиков. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста; фаршей для пельменей и вареников и др. выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей, вареников, национальных блюд. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста, фаршированных творогом, капустой жареной, мясом, фруктами. Оценка качества приготовления продукции. Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации. Оформление технологических и технико-технологических карт. Обеспечение оптимальных условий хранения, готовых изделий. Участие в разработке новых видов продукции.	
	Тема 11. Приготовление холодных блюд (закусок). Ознакомление с оснащением холодного цеха, организацией его работы. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасной эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок массового спроса с соблюдением последовательности технологического процесса приготовления, правил отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Освоение современных методов приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок, приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам, рыбного и мясного желе. Определение норм отпуска блюд, расхода соли, пряных овощей и зелени. приготовление холодных блюд (закусок) для диетического питания. Освоение методов приготовления, правил порционирования и оформления холодных блюд массового спроса. Освоение навыков приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы (отварных и жареных), закусок из яиц, бутербродов, мясной и рыбной гастрономии; винегретов, салатов, закусок из сельди и др. приготовление национальных холодных блюд и закусок. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.	
	Тема 12. Приготовление холодных сладких блюд и напитков. Ознакомление с ассортиментом холодных сладких блюд и напитков, реализуемых в	

	предприятия. Подбор инструментов, оборудования, инвентаря, используемых для приготовления холодных сладких блюд и напитков. Совершенствование навыков приготовления (киселей разной консистенции, компотов, морсов из натуральных плодов и ягод, желе, муссов и др.). Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, мороженого - ассорти с плодами свежими (консервированными), мороженого «сюрприз» и др. оценка качества, определение возможных дефектов и причин их возникновения, отработка методов их предупреждения. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.	
	Тема 13. Оформление и отпуск готовой продукции Ознакомление с ГОСТ 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (проект ГОСТ 50763-04). Ознакомление с оборудованием мерной посуды, инвентарем, используемых на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков. Заполнение витрин, картинок, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона, овощей, жира и т.п.). Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных; оказания консультаций потребителям по выбору блюд и гарниров. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации	
..... Учебная практика Виды работ: 1. Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места, экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, по экономному расходованию электроэнергии, пищевых расходов, состоянию рабочих мест, соблюдению безопасных приемов труда. 2. Ознакомить учащихся с рыбным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Выработать практические навыки при обработке чешуйчатой рыбы, разделки рыбы, нарезки полуфабрикатов, приобрести навыки при работе с нормативно-технологической документацией. 3. Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места в мясном цехе, работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических приемов при обработке мяса, рациональному использованию сырья, бережному отношению к оборудованию, санитарным	* 360	

нормам, правила личной гигиены повара, соблюдению условий и сроков хранения.

4. Выработать практические навыки по приготовлению натурально рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Научить учащихся: порционировать полуфабрикаты, придавать форму изделия, работать с нормативно-технологической литературой, рассчитывать сырьё. Соблюдать: технологические приемы при приготовлении натурально рубленой массы и полуфабрикатов из нее; рациональное использование сырья; безопасные приемы труда, санитарные нормы, личную гигиену повара, аккуратность и точность в работе, норма выхода, условия и сроки хранения. Уметь организовать рабочее место повара по приготовлению натурально рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

5. Сформировать практические навыки по организации рабочего места сулового отделения с изучением видов оборудования, инвентаря, инструментов соблюдения безопасных приемов труда при эксплуатации, научить учащихся пользоваться нормативно технологической документацией, отработать технологию приготовления бульонов и их использования, определения их качества, условия и сроки реализации.

-Воспитание чувство любви к избранной профессии.

-Развитие знаний и практических умений анализировать ошибки и их причины.

6. Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места в горячем цехе соусного отделения, работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических приемов и процессов при приготовлении соусов, рациональному использованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, безопасных приемов труда, бережному отношению к оборудованию, электроэнергии, санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе; научиться оценивать качество сладких соусов, соблюдать нормы выхода, порционирования и отпуска, условий и сроков реализации соусов, маринада, заправок.

7. Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей, работе с нормативно- технологической документацией, расчету сырья, соблюдение технологических приемов и процессов при приготовлении блюд и гарниров из овощей, рациональному использованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, безопасных приемов труда, бережному отношению к оборудованию, электроэнергии, санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе; научиться оценивать качество блюд и гарниров из овощей; соблюдать нормы выхода, порционирования и отпуска, условий и сроков реализации блюд и гарниров из овощей.

8. Сформировать у учащихся навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных горячих блюд, расчету сырья, соблюдению технологических процессов приготовления, бракеражу, правилами отпуска и подаче блюд, сроков хранения и реализации, научить экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда.

9. Выработать практические навыки по технологии приготовления салатов из сырых овощей, оформ-

ленино, правилом задачи блюд, научить работе со сборником рецептов блюд, экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда, санитарным требованиям.		
10. Выработать практические навыки, знания, умения, при приготовлении винегрета, икры свекольной, морковной. Осуществлять контроль за организацией рабочего места, рациональным использованием рабочего времени и продуктов, соблюдением правил безопасных приемов труда и санитарно-технических требований. Развить профессиональный кругозор, умение анализировать ошибки и определить пути их устранения, развить эстетический вкус при оформлении и подачи блюд, прививать любовь к профессии. 11. Овладение безопасными приемами труда при эксплуатации оборудования в кондитерском цехе при приготовлении теста безопасным способом и изделий из него. Выработать практические навыки по технологии приготовления теста и изделий из него. Работа со сборником рецептов для предприятий общественного питания 1998 года. 		360
Раздел. Технологические процессы		
Тема 1. Простые и сложные формы нарезки	Обработка овощей. Ознакомление с овощным цехом, правилами безопасности эксплуатации технологического оборудования овощного цеха. Оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с условиями и сроками хранения.	30
Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного сырья.	Ознакомление с цехом оборудования, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья, правилами личной гигиены и санитарии, организации рабочих мест. Оценка качества поступающего сырья. Проверка наличия сертификатов соответствия на сырьё. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Обработка рыбных пищевых отходов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным, способом во фритюре. Приемы панирования рыбы. Обработка рыбы осетровых пород. Обработка пищевых отходов осетровых рыб. Определение процента отходов. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф-тов из нее: котлет, биточков, тефтелей, зраз, тельного рулета. Полуфабрикаты из рыбной кнельской массы: клецки, кнели. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Обработка нерыбного водного сырья: кальмаров, креветок.	30
Тема 3. Обработка мяса, птицы и дичи.	Организация работы мясного цеха, ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасность труда видами обрабатываемого сырья. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов.	30

	Приготовление крупно- кусковых из говядины для варки, жарки, тушения: говядина отварной , говядина тушеной шпигованной, ростбифа. Приготовление п /ф-тов из субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Заправка птиц в кармашек в одну и две нитки. Определение процента пищевых отходов. Обработка потрохов.		
Тема 4. Приготовление супов.	Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовление бульонов; мясного, мясокостного, рыбного, из птицы. Приготовление щей из свежей капусты, щей зеленых, щей из квашеной капусты. Особенности приготовления, качественная оценка, оформление и отпуск. Приготовление борщей. Способы подготовки свеклы. Приготовление борща с капустой и картофелем, борща украинского, флотского, московского. Оценка качества приготовления борщей. Приготовление рассольников: ленинградского, домашнего. Приготовление солянок: солянки мясной сборной, солянки рыбной. Приготовление картофельных супов: картофельного с горохом, с макаронами, с фрикадельками, с рисом. Приготовление овощных супов, супов с макаронными изделиями, супов с крупами, суп из овощей: супа крестьянские, супа с макаронами, супа рисового, супа – лапши домашней. Качественная оценка, оформление и отпуск. Основные приемы осветления у бульонов. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Приготовление супов пюре: супа пюре из картофеля, супа пюре из круп, супа пюре из гороха, супа пюре из печени, кур. Приготовление молочных супов: супа молочного с макаронами, супа молочного с рисом, супа молочного с овощами. Качественная оценка, нормы отпуска, температура подачи. Приготовление холодных супов: окрошки овощной, мясной, свекольника, борща холодного. Доведение до вкуса, оформление и отпуск. Приготовление сладких супов: супа сладкого из свежих фруктов и ягод, супа сладкого из сухофруктов. Подготовка гарниров к сладким супам.	30	
Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и соусов к ним	Приготовление каш. Общие правила варки каши. Приготовление гречневой рассыпчатой каши, рисовой рассыпчатой, манной молочной и др. Определение профессиональности варки каш и готовности рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варка макарон двумя способами. Приготовление макарон с сыром, мясом, томатом. Приготовление макаронника, лапшевника с творогом.	30	
Тема 6. Приготовление блюд из мяса, птицы и со-	Ознакомление с ассортиментом блюд. Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Приготовление блюд из отварного мяса: мяса отварного, сосисок, сарделек отварных. Приготовление	30	

усов к ним.	блюд из мяса, жаренного мелкими кусками: бефстроганов, поджарки, шашлыка. Оформление блюд.		
Тема 7. Приготовление блюд из рыбы и соусов к ним.	Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом: рыбы жареной с гарниром по-ленинградски. Блюда из рыбы жареной во фритюре: рыбы «фри», рыбы в тесте «кляр». Оформление блюд и отпуск их.	30	
Тема 8. Блюда из яиц и творога.	Приготовление вареников ленивых, запеканки из творога, пудинга творожного. Приготовление сырников, блинчиков с творогом. Требования к качеству готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Ведение бракеражного журнала. (Журнал отпуски пищи. Условия хранения и сроки реализации оставшейся пищи)	30	
Тема 9. Приготовление холодных блюд и закусок, соусов и заправок.	Приготовление салатов из свежих овощей: салаты из свежих огурцов, помидоров, салаты из белокочанной и краснокочанной капусты, салатной заправки. Приготовление винегретов: овощного с сельдью, мясного, рыбного, грибов маринованных или солёных. Приготовление икры из кабачков, баклажанов, свеклы или моркови. Качественная оценка и нормы отпуска. Условия и сроки хранения, обеспечивающие безопасность и сохранность качества. Приготовление холодных закусок из сельди: сельди с луком, сельди с гарниром, сельди с картофелем, кильки с луком.	30	
Тема 10. Приготовление сладких блюд и напитков.	Приготовление компотов: из свежих фруктов или ягод, из сухофруктов, из консервированных или замороженных фруктов. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Освоение способов подачи чая и кофе. Требования к качеству напитков.	30	
Тема 11. Приготовление теста и изделия из него.	Ознакомление с ассортиментом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Освоение навыков приготовления теста для домашней лапши, пельменей, вареников. Ознакомление с правилами выдачи удостоверений на качество на изделия. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные и печёные, ватрушки, беляши. Фарши. Приготовление теста для блинчиков, оладий, блинов. Выпечка блинов, оладий, блинчиков. Правила отпуска.	30	
Тема 12. Отпуск готовой кулинарной продукции	Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём, посудой для отпуска готовых блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест повара-раздачика. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд и напитков. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязью с раздачей, изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции. Правила отпуска блюд и кулинарных изделий с производства на раздачу. Бракераж готовых блюд, ведение бракеражного журнала.	30	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «учебного кулинарного цеха», учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарного и кондитерского производства»:

- шкафы для хранения муляжей, плакатов, схем;
- ученические столы, стулья;
- кафедра;
- ученическая доска;
- наглядные пособия (муляжи полуфабрикатов, блюд, изделий);
- комплект плакатов, схем по механической кулинарной обработке);
- комплект плакатов, схем по приготовлению блюд массового спроса;
- комплекты учебно-технологических нормативов (сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания);
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (М.: Хлебпродинформ, 2004);
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания (М.: Хлебпродинформ, 2002);
- видеофильмы;
- репродукции;
- аудиозаписи.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, видеомagniтофон, телевизор.

Оборудование лаборатории: учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха: механическое, тепловое, холодильное оборудование; немеханическое оборудование (столы, стеллажи, шкафы, раковины, ванны моечные, инструменты, инвентарь, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы), учебно-технологические нормативы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: тепловое, механическое, холодильное и немеханическое оборудование: инструменты, инвентарь, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы, учебно-технологические нормативы.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389; 10.05.2007 № 276).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (сборник технических нормативов). – Министерство экономического развития и торговли РФ, М.: Хлебпродинформ, 2001.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги к общественному питанию. Требования к производственному персоналу».
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
11. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Производственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов».
13. СанПиН 2.3.2.2362-08 «Изменения и дополнения к СанПиН 3.3.2.1078-01.

Основная

14. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999.

15. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М.: Экономика, 1998.

Дополнительная

16. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2000.
17. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» - М.: ОЦПКРТ, 2002.
19. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Ресторан».
20. <http://www.pitportal.ru/>
21. <http://ru.wikipedia.org/wiki>
22. <http://www.obshepit-oexpo.ru/>
23. <http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/41983.html>
24. <http://www.creative-chef.ru>
25. http://vsebusiness.ru/organizaciya_predpriyatija_obshestvenogo_pitanija.html
26. <http://www.restoport.ru/doc/uslygaobshepit/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ-07 «Выполнение работ по профессии рабочего» (одной или нескольких) является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего». Во время прохождения практики обучающимся оказываются консультации

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ-07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство

практикой.

Инженерно-педагогический состав: дисциплинированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
организовывать и проводить обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса	- точность приема сырья в соответствии с качеством, массой; - безошибочность организации проведения технологического процесса обработки и приготовления полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места и использование технологического оборудования; - соблюдение санитарных правил;	оценка результатов тестового контроля, деловых игр,
организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса	- последовательность технологического процесса и организации рабочего места; - логичность выбора критериев оценки приготовленных блюд; - своевременность корректировки вкусов супов и соусов, цветовых оттенков соусов	творческих заданий, защита лабораторных работ,
организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	- правильность выбора производственного оборудования, инвентаря; - точность расчета времени приготовления блюд; - правильность определения количества блюд и гарниров; - последовательность технологического процесса приготовления блюд;	наблюдение в ходе лабораторных занятий
организовывать и проводить приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц и творога, горячих и холодных напитков, сладких блюд, холодных блюд и закусок	- правильность расчета основных продуктов и дополнительных компонентов при приготовлении блюд; - последовательность технологического процесса приготовления блюд; - правильность определения качества блюд; - ответственность за инициирование выполнения технологического процесса;	защита рефератов экзамен МДК-01
организовывать и проводить приготовление блюд и закусок	-правильность оценки качества сырья;	МДК – 02 Зачет

нарных изделий для лечебного и школьного питания	- последовательность проведения технологического процесса, организации рабочего места, подбор оборудования, инвентаря	Экзамен
--	---	---------

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

Результаты (освоенные общими компетенциями)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления блюд и изделий; - оценка эффективности и качества выполнения;	
принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и изделий;	
осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы;	
использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- работа на современно технологическом оборудовании;	
работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, сознательно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов приготовления блюд и изделий;	
обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- соблюдать техники безопасности	