

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол №1 от 30.08.2020 г.
Председатель _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
_____М.Н.Шумилкина

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014г №384) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19 00 00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Дроздова Н.В., Баскакова Т.В, Шумилкина М.Н.- преподаватели высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Т.И.-методист высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Шаповалова С.Н. -заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараев А.С.»
кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

Дата согласования «31» августа 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	39

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Требование к уровню образования: основное общее или среднее общее образование

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

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

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

иметь практический опыт:

- ПО1- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- ПО2 - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- ПО 3- приготовления основных супов и соусов;
- ПО 4- обработки рыбного сырья;
- ПО 5- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- ПО 6- обработки сырья;
- ПО 7- мяса, птицы, дичи, кролика;
- ПО 8- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- ПО 9- подготовки гастрономических продуктов;
- ПО 10- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- ПО 11- приготовления сладких блюд и напитков;

уметь:

- У1- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- У3 - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- У4 - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- У5 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- У6 - оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- 31 - ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, мучных изделий;
- 32 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- 33 - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- 34 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- 35 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- 36 - температурный режим и правила приготовления блюд;
- 37 - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- 38 - правила проведения бракеража;
- 39 - правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- 310 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего	504
Учебная нагрузка	384
Аудиторная нагрузка	186

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

в т.ч.		
	<i>вариативная часть</i>	36
	практические работы	74
Самостоятельная внеаудиторная работа		120
Учебная практика		54
Производственная практика		144

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК.7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.7.3	Готовить основные супы и соусы.
ПК.7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК.7.5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
ПК.7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
ПК.7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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 в 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 (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	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. практические работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	36	26	10		10			
ПК 2.2-2.3.	Раздел 2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	42	26	10		16			
	Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов. Приготовление бульонов, отваров и супов	58	38	12		20			
	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	58	38	16		20			
	Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	80	56	24		24			
	Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	50	30	20		20			
	Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	26	16		10			
	Учебная и производственная практика	198						54	144-
	Всего:	504	186	108		120		54	144-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов ПМ		Содержание учебного материала, практические занятия, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
МДК 07.01 Технология приготовления кулинарных блюд и изделий			240	
Раздел 1. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»			26	2
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов; подготовка пряностей и приправ		<p>Введение. Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов, пряностей, приправ. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки клубнеплодов. Правила их безопасного использования.</p> <p>Определение качества клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей. Техника обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов. Способы очистки овощей: механический, химический, термический. Способы обработки овощей: ручной, машинный.</p> <p>Простые и сложные формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей, их кулинарное использование. Правила хранения овощей и грибов. Требования к качеству обработанных клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей.</p> <p>Инструменты для фигурной нарезки овощей. Подготовка кабачков, перца, помидоров, капусты и баклажанов для фарширования.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки салатных, десертных и консервированных овощей. Правила их безопасного использования.</p>	6	2
		Практические работы		
	№1	«Простые и сложные формы нарезки картофеля и корнеплодов»	4	2
	№2	Простые и сложные формы нарезки традиционных видов овощей. Подготовка овощей для фарширования»	2	
Тема 1.2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов.		<p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.</p> <p>Способы тепловой обработки. <u>Блюда и гарниры из варёных и припущенных овощей.</u></p> <p>Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, подача, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Ассортимент повышенного уровня квалификации:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Пюре из тыквы и шпината</i> ✓ <i>Тыквенный пудинг</i> ✓ <i>Брокколи в сливках</i> 	10	2

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Артишоки отварные</i> ✓ <i>Спаржа отварная</i> ✓ <i>Пюре из шпината с яйцом</i> <p><i>Овощи припущенные</i> Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей <u>Блюда и гарниры из жареных овощей.</u> Ассортимент, технология приготовления, подача, требования к качеству. Условия хранения. <i>Ассортимент повышенного уровня квалификации:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Крокеты картофельные</i> ✓ <i>Лук фри</i> ✓ <i>Картофель фри</i> <p><i>Картофель фри с сыром</i> Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей. <u>Блюда и гарниры из тушёных овощей.</u> Ассортимент, технология приготовления, подача, требования к качеству. Условия и сроки хранения <i>Ассортимент повышенного уровня квалификации:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Соте из тропических фруктов (манго, ананас, папайя)</i> ✓ <i>Спаржа под сырным соусом</i> ✓ <i>Картофель, тушёный с сухофруктами</i> ✓ <i>Картофель, тушёный с грибами и луком</i> <p><i>Картофель, тушёный с луком и помидорами</i> <u>Блюда из запечённых овощей.</u> Ассортимент, технология приготовления, подача, требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Ассортимент повышенного уровня квалификации:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Запеченный картофель в фольге с беконом</i> ✓ <i>Баклажаны с мягким сыром и запеченным перцем</i> ✓ <i>Крокеты морковные с творожной начинкой</i> ✓ <i>Пудинг из тыквы и яблок</i> ✓ <i>Суфле из моркови</i> <p><i>Солянка овощная</i> <u>Блюда из фаршированных овощей. Блюда из грибов.</u> Ассортимент, технология приготовления, подача, требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Ассортимент повышенного уровня квалификации:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Перец фаршированный овощами</i> ✓ <i>Баклажаны фаршированные</i> ✓ <i>Грибы с картофелем или картофелем и помидорами</i> ✓ <i>Грибы в сметанном соусе</i> <p><i>Шляпки грибов, фаршированные овощами и сыром</i></p> <p>Контрольная работа по разделу №1</p>		
--	--	--	--

		Практические работы		
	№3	«Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов»	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела1: <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий • подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя • оформление лабораторно – практических работ, отчёт и подготовка к защите • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • проработка модульного элемента «Обработка клубнеплодов. Простые формы нарезки картофеля.» • проработка модульного элемента «Сложные формы нарезки корнеплодов» • проработка модульного элемента «Сложные формы нарезки луковых, плодовых овощей» • составить кроссворд: «Простые формы нарезки из овощей и грибов» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Экзотические виды овощей, используемые в питании» • подготовить презентацию «Кулинарное использование простых форм нарезки овощей»; • подготовить слайд-шоу «Использование сложных форм нарезки овощей в декорировании блюд»; Примерная тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> • составить схему механической кулинарной обработки капусты белокочанной для фарширования; • составить схему механической кулинарной обработки листьев салата; • составить схему механической кулинарной обработки грибов; • оформить таблицу «Простые формы нарезки овощей»; • оформить таблицу «Сложные формы нарезки овощей»; • решить задачи: <ul style="list-style-type: none"> ✓ определить количество отходов при механической кулинарной обработке 30 кг картофеля в декабре; ✓ сколько картофеля массой брутто потребуется для приготовления 25кг п/ф «картофель сырой очищенный» в марте; сколько моркови сырой очищенной можно получить в октябре из 15 кг моркови массой брутто.			12	
Раздел 2. «Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»			26	2
Тема 2.1.«Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»		Цели и задачи изучения модуля. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании человека. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Проверка органолептическим способом качества зерновых. Подготовка круп к варке. Подбор посуды и инвентаря. Правила варки каш различной консистенции, нормы жидкости. Ассортимент блюд из каш. Приготовление, оформление блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Рисовая каша с вишней и кедровыми орешками ✓ Рис в кокосовом молочке 	6	2

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Ризотто</i> <i>Кускус</i> <p>Проверка органолептическим способом качества бобовых и кукурузы. Подготовка бобовых и кукурузы. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Правила варки бобовых и кукурузы. Приготовление, оформление. Ассортимент блюд из бобовых и кукурузы. Отпуск блюд.</p> <p>Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Чечевица отварная с луковым клутэ</i> ✓ <i>Каштаны отварные</i> <p>Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из макаронных изделий. Способы и правила варки макаронных изделий. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров. Оформление, отпуск блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Паста с говядиной и вялеными томатами</i> ✓ <i>Полента</i> ✓ <i>Корзинка из вермишели</i> 		
		Практические работы		
	№4	«Приготовление блюд из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий»	4	2
		<p>Самостоятельная работа при изучении темы 2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; • подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя; • оформление лабораторно – практических работ, отчёт и подготовка к защите; • поиск информации с использованием Интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя; • составить кроссворд: «Блюда из круп»; • подготовить сообщение «Всё гениальное просто»; • подготовить сообщение «Виды паст и их кулинарное назначение»; • подготовить сообщение «Блюда из маиса в ресторанной кухне» • проработка модульного элемента «Приготовление крупеника из гречневой крупы»; • проработка модульного элемента «Приготовление корзиночки из вермишели»; • проработка модульного элемента «Приготовление лазаньи»; • подготовка презентации «Приготовление пасты «Премавера»; • подготовка презентации «Приготовление паэльи»; • проработка модульного элемента «Приготовление Ризотто»; • составить технологическую карту приготовления блюда «Запеканка пшеничная»; • составить технологическую карту приготовления блюда «Лапшевник с творогом»; • составить технологическую карту приготовления блюда «Пюре из бобовых»; <p>подготовка опережающего задания(сообщения) «Значение блюд из яиц и творога в питании».</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить схему приготовления блюда «Запеканка рисовая». 	2	

<ul style="list-style-type: none"> Составить схему приготовления блюда «Каша пшённая с тыквой». Произвести расчёт сырья каши манной молочной жидкой на 35 порций. <p>Составить краткий конспект «Требования к качеству и сроки хранения блюд из бобовых».</p>			
<p>Тема 2.2. «Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога»</p>	<p>Проверка качества яиц. Подготовка яиц. Подбор посуды и инвентаря для блюд из яиц. Правила варки, жарки, запекания яиц.</p> <p>Ассортимент блюд из яиц. Приготовление, оформление блюд.</p> <p>Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения и сроки реализации.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Яйца с орехами и гранатовыми зёрнами ✓ Яйца пашот без скорлупы ✓ Пряные яйца в красном вине ✓ Яйца, жаренные во фритюре <p>Мраморные яйца</p> <p>Проверка органолептическим способом качества творога. Подготовка творога. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из творога. Правила тепловой обработки. Приготовление блюд из творога. Способы оформления блюд.</p> <p>Требования к качеству. Правила проведения бракеража блюд из творога. Температура подачи, правила хранения и сроки реализации блюд из творога.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Творожное суфле с тмином и кунжутом ✓ Чизкейк 	2	2
	Практические работы		
	№5 «Приготовление блюд из яиц и творога»	2	2
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя оформление лабораторно – практических работ, отчёт и подготовка к защите поиск информации с использованием Интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией отпреподавателя подготовка фотоальбома «Блюда из яиц и творога» составление кроссворда по теме «Блюда из яиц и творога» подготовка сообщения «Приготовление и оформление омлетов с использованием современной кулинарной моды» подготовка сообщения « Блюда из яиц, жаренных во фритюре» подготовка сообщения «Творог-незаменимый продукт» подготовить слайд-шоу «Современные блюда из яиц и творога» проработка модульного элемента «Приготовление яичных рулетов в ассортименте» проработка модульного элемента «Приготовление и подача чизкейка» проработка модульного элемента «Приготовление омлета – суфле» проработка модульного элемента «Приготовление соусов» составить технологическую карту приготовления блюда «Творожная запеканка с яблоками»; составить технологическую карту приготовления блюда «Творожные оладьи с цуккини»; составить технологическую карту приготовления блюда «Скотч по-шотландски»; подготовка опережающего задания(сообщения) «Значение блюд и изделий из теста в питании». 		4	

Примерная тематика домашних заданий			
<ul style="list-style-type: none"> • Составить схему приготовления блюда «Яичная кашка» • Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций сырников • Составить краткий конспект «Санитарные требования к первичной и тепловой обработке яиц» 			
Тема 2.3 «Технология приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем»	<p>Ассортимент фаршей. Технология приготовления фаршей. Требования к качеству фаршей. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Ассортимент сырья. Определение доброкачественности сырья. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья. Подготовка муки, яиц, масла, дрожжей, молока, сахара, соли, меланжа. Виды теста. Ассортимент блюд и изделий из теста. Приготовление теста для вареников, пельменей, лапши домашней, блинчиков. Раскатка, формовка, нарезка. Правила варки, выпекания блюд из теста. Ассортимент блюд из бездрожжевого теста. Требования к качеству, правила проведения бракеража. Правила подачи и отпуска. Условия и сроки хранения блюд из бездрожжевого теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ манты ✓ блинчики «Сюрприз» <p><i>блинчики с начинкой во фритюре</i></p> <p>Приготовление дрожжевого теста для блинов и оладий. Ассортимент блюд. Температурный режим. Правила подачи и отпуска блюд. Требования к качеству, правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения блюд из дрожжевого теста.</p>	8	2
	Практические работы		
	№6 «Приготовление блюд из теста»	4	2
Самостоятельная работа при изучении темы 2.3		6	
<ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; • подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя; • оформление лабораторно – практических работ, отчёт и подготовка к защите; • поиск информации с использованием Интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя; • подготовка фотоальбома «Блины. Блинчики. Оладьи»; • составление кроссворда по теме «Изделия из бездрожжевого теста»; • подготовка сообщения «Блинчики с начинкой во фритюре» • подготовка сообщения « Современные рецепты мантов и пельменей» • подготовка сообщения «Манты-история возникновения» • подготовить презентацию «Секреты приготовления теста для пельменей, вареников» • составить технологическую карту приготовления блюда «Пельмени рыбные»; • составить технологическую карту приготовления блюда «Манты по-узбекски»; • составить технологическую карту приготовления блюда «Вареники с вишней»; • подготовить презентацию «Способы формования мантов, пельменей, вареников»; • проработка модульного элемента «Механическая кулинарная обработка овощей»; 			

<ul style="list-style-type: none"> • проработка модульного элемента «Механическая обработка мяса»; • подготовка слайд-шоу по теме: «Современные способы подачи блинчиков»; • изготовление трафаретов для оформления и подачи блюд из теста; <p>подготовить опережающее задание(сообщение) «Значение первых блюд в питании».</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить технологическую схему приготовления теста для лапши домашней. <p>Составить технологическую схему приготовленияпельменей.</p>			
<p>Раздел. 3. «Технология приготовления супов и соусов»</p>		<p>38</p>	
<p>Тема 3.1.«Технология приготовления бульонов, отваров, супов»</p>	<p><i>Вводное занятие.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Цели и задачи изучения темы «Супы и соусы». Краткое содержание профессионального модуля. • Сырьё, используемое при приготовлении супов и соусов • Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления супов и соусов. • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – основной нормативный документ. <p>Значение первых блюд и соусов в питании.</p> <p>Классификация супов. Способы сервировки и варианты оформления. Основные продукты и ингредиенты для приготовления супов. Правила безопасного использования технологических операций. Требования к качеству продуктов для приготовления супов. Применяемый производственный инвентарь и оборудования. Безопасное их использование.</p> <p>Понятие бульона, отвара. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления бульонов и отваров. Проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления бульонов и отваров.</p> <p>Классификация бульонов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • по составу продуктов; • по концентрации <p>Технология приготовления бульонов:</p> <p>костного; мясокостного; из птицы; из рыбы.</p> <p>Виды отваров, их приготовление:</p> <p>грибной; овощной; крупяной; плодово-ягодный</p> <p>Условия и сроки хранения бульонов и отваров.</p> <p>Обжарка костей мелкого скота. Подпекание овощей. Замачивание сушеных грибов.</p>	<p>14</p>	<p>2</p>

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

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ суп картофельный с фасолью ✓ суп картофельный с макаронными изделиями ✓ суп картофельный с крупой ✓ суп – лапша домашняя ✓ суп харчо ✓ солянка мясная сборная ✓ солянка домашняя ✓ солянка рыбная ✓ суп – пюре из моркови ✓ суп – пюре из кабачков и тыквы ✓ суп – пюре из цветной капусты ✓ суп – пюре из зелёного горошка ✓ суп – пюре из риса ✓ суп – пюре из мясных продуктов 		
		Практические работы:		
	№ 7	«Приготовление заправочных супов»	4	2
	№ 8	«Приготовление супов-пюре, молочных, сладких холодных и прозрачных супов»	4	2
Тема 3.2.«Технология приготовления соусов, отдельных компонентов и соусных п/ф»		<p>Подготовка рабочего места для приготовления соусов. Применяемый производственный инвентарь и оборудование. Безопасное их использование.</p> <p>Общие сведения о соусах, их назначение и пищевая ценность.</p> <p>Основные продукты и ингредиенты для приготовления соусов.</p> <p>Классификация соусов. Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных.</p> <p>Используемое сырьё, компоненты и полуфабрикаты. Ассортимент соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> красный основной; красный с луком и огурцами; луковый; луковый с горчицей; красный кисло-сладкий; с луком и грибами; с эстрагоном и вином; красный перечный с вином; смородиновый; с ветчиной, каперсами и грибами. <p>Технология приготовления. Отпуск и температура подачи. Требования к качеству. Бракераж.</p> <p>Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульонах; соусов грибных.</p> <p>Используемое сырьё, компоненты и полуфабрикаты.</p> <p>Ассортимент соусов белых на мясном бульоне:</p>	12	2

	<p>основной; паровой; томатный; томатный с грибами; томатный с грибами и овощами; белый с каперсами; белый с яйцом; белый с овощами. Ассортимент соусов белых на рыбном бульоне: основной; паровой; томатный; томатный с овощами; соус-белое вино; белый с рассолом. Ассортимент соусов грибных: грибной; грибной с томатом; грибной кисло-сладкий. Технология приготовления. Отпуск и температура подачи. Требования к качеству. Бракераж. Условия и сроки хранения. Приготовление соусов молочных различной консистенции, сметанных. Используемое сырьё, компоненты и полуфабрикаты. Ассортимент соусов молочных: молочный (для подачи к блюду); молочный (для запекания); молочный (для фарширования); молочный сладкий; молочный с луком. Технология приготовления. Отпуск и температура подачи. Требования к качеству. Бракераж. Условия и сроки хранения. Приготовление соусов яично-масляных и масляных смесей. Используемое сырьё, компоненты и полуфабрикаты. Ассортимент яично-масляных соусов: польский; польский с белым соусом; голландский; голландский с горчицей; голландский с каперсами; голландский со сливками; сухарный; яичный сладкий. Ассортимент масляных смесей: масло зеленое;</p>		
--	---	--	--

		<p>масло селедочное; масло с горчицей; масло сырное; масло ветчинное; масло розовое; масло с авокадо; паста сырная; паста желтковая; паста из брынзы.</p> <p>Технология приготовления. Отпуск и температура подачи. Требования к качеству. Бракераж. Условия и сроки хранения. Приготовление соусов холодных: на растительном масле, на уксусе. Приготовление соусов сладких. Используемое сырьё, компоненты и полуфабрикаты. Ассортимент соусов холодных:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на растительном масле: заправки: для салатов; горчичная; сметанная с зеленью; соус майонез и его производные: соус майонез со сметаной; соус майонез с хреном; соус майонез с корнишонами; соус майонез с желе; соус майонез с зеленью; соус майонез с томатом и луком • на уксусе: маринад овощной с томатом; маринад овощной без томата; маринад овощной со свеклой; соус-хрен; соус-хрен со сметаной; горчица столовая. <p>Технология приготовления. Отпуск и температура подачи. Требования к качеству. Бракераж. Условия и сроки хранения.</p>		
	№9	Практические работы «Приготовление соусов»	4	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздел 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; 			22	

<ul style="list-style-type: none"> • подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя; • оформление лабораторно – практических работ, отчёт и подготовка к защите; • поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя; • составить кроссворд «Ингредиенты для соусов»; • составить таблицу «Холодные соусы и их кулинарное использование»; • проработка модульного элемента «Приготовление соуса demi-glace и его производных: грибного; с луком и шампиньонами; с вином; с ветчиной и грибами; перечного; смородинового. » • проработка модульного элемента «Приготовление масляных смесей: масло топленое; масляная смесь с вином; масляные пюре»; • проработка модульного элемента «Приготовление соуса bechamel и его производных: лукового; грибного; яичного; горчичного; из сыра; крабового; с ветчиной; с яичным желтком и сыром»; • проработка модульного элемента «Приготовление соуса veloute и его производных: с укропом; крабового; с хреном; с каперсами; карри; лимонного; из сладкого перца» • подготовка слайд-шоу «Современные способы подачи соусов»; • подготовка презентации «Декоративное использование соусов»; <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить технологическую схему приготовления «Соуса сметанного с луком»; • Составить технологическую схему приготовления «Соуса кисло-сладкого на мясном бульоне»; • Составить схему приготовления салатной заправки; • Подготовить реферат на тему « Соусы европейской кухни»; • Подготовить сообщение на тему « История возникновения соусов» 			
<p>Раздел 4. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»</p>		38	
<p>Тема 4.1. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Введение. Характеристика сырья. Пищевая ценность рыбы. Товароведная характеристика сырья. Классификация сырой рыбы. Содержание основных пищевых веществ. Требования к качеству сырой рыбы. Требования к качеству рыбы живой, охлажденной, замороженной. Способы определения качества сырой рыбы: по органолептическим показателям; с помощью раскаленной иглы; с помощью пробной варки. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Способы размораживания рыбы: в воде, на воздухе, комбинированный, в поле СВЧ. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования. Разделка рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом для использования в целом виде, на кругляши, на филе с кожей и костями, на филе с кожей без костей, филе без кожи и костей, для фарширования. Последовательность выполнения технологических операций. Особенности обработки некоторых видов рыб. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы; судака и др. окуневых; камбалы, наваги, линя, хека серебристого, трески, пикши. Обработка осетровой рыбы. Последовательность операций по обработке осетровой рыбы; понятие «звена», «жучек», «визиги»; способы удаления визиги, жучек; назначение первичного</p>	12	2

		<p>и вторичного ошпаривания. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.</p> <p>Обработка нерыбных продуктов моря.</p> <p>Классификация морепродуктов, их пищевая ценность. Особенности обработки свежемороженого, варено-мороженого, консервированных и сушеных морепродуктов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания.</p> <p>Виды полуфабрикатов, их приготовление: форма, угол нарезки, подготовка к тепловой обработке. Вид выпанировок. Приготовление маринада и теста кляр для «рыбы в тесте».</p> <p>Требования к качеству, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы.</p> <p>Состав и приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов: форма, размер, особенности рецептуры, панирование,</p> <p>Состав и приготовление кнельной массы, ее кулинарное использование, способы формирования кнелей.</p> <p>Требования к качеству, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них.</p>		
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить краткий конспект по теме «Обработка морепродуктов»; • Решить задачи: <ul style="list-style-type: none"> ✓ сколько порций зраз рыбных рубленых можно приготовить из 3кг трески потрошенной обезглавленной; ✓ определите потери при механической кулинарной обработке минтая неразделанного при приготовлении п/ф «Рыба в тесте жареная»; ✓ сколько карпа неразделанного потребуется для приготовления 10 порций карпа жареного. 				
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа по разделу 4.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить схему механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом • Составить технологические схемы приготовления рыбных полуфабрикатов • Оформить таблицу «Кулинарное использование рыбных п/ф и угол их нарезки»; • Оформить таблицу «Полуфабрикаты для жарки во фритюре»; 			6	
<p>Тема 4.2. «Технология приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом»</p>		<p>Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Значение рыбных блюд в питании. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Классификация рыбных блюд в зависимости от способа тепловой обработки. Правила варки и припускания. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы.</p> <p>Блюда из рыбы, жаренной основным способом. Блюда из рыбы, жаренной во фритюре.</p> <p>Правила жарки.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из запеченной и тушёной рыбы. Правила жарки и тушения. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из морепродуктов.</p> <p>Использование различных видов выпанировок и способов тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы.</p>	10	2

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

		<p>Классификация блюд из морепродуктов по способу тепловой обработки. Ассортимент блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования. Норма выхода готовых блюд; их сочетаемость с гарнирами и соусами.</p>		
		Практические работы	16	2
	№10	«Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы»	4	2
	№11	«Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы»	4	2
	№12	«Приготовление и оформление блюд из запечённой и тушёной рыбы»	4	2
	№13	«Приготовление и оформление блюд из котлетной массы, морепродуктов»	4	2
Самостоятельная работа при изучении темы 4.2			12	
<ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий • подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя • оформление лабораторно – практических работ, отчёт и подготовка к защите • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • проработка модульного элемента « Рыба на овощной подушке»; • проработка модульного элемента «Треска в сырной панировке»; • проработка модульного элемента «Пангасиус в кунжуте»; • подготовить реферат «Современные тенденции развития ассортимента рыбной кулинарии» • подготовить презентацию «Блюда из экзотических морепродуктов» • подготовить презентацию «Приготовление рыбы фаршированной в банкетном исполнении» • подготовить слайд-шоу «Современные способы оформления рыбных блюд» • составить технологическую карту приготовления блюда «Котлеты рыбные» • составить технологическую карту приготовления блюда «Рыба кольбер» • составить технологическую карту приготовления блюда «Рыба, тушенная со сметаной» • составить технологическую карту приготовления блюда «Солянка из рыбы» • подготовить реферат «Рыбные блюда Донской кухни» • оформить фотоальбом «Способы оформления рыбных блюд» 				
Раздел 5. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»			56	2
Тема 5.1. «Технология обработки сырья и приготовления»		Введение. Пищевая ценность мяса. Морфологический состав мяса. Товароведная характеристика сырья. Требования к качеству и хранению охлажденного и замороженного	16	

<p>полуфабрикатов из мяса и домашней птицы»</p>	<p>сырья. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной, бараньей, телячьей туш.Способы размораживания мяса.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для разделки и обвалки говяжьей, свиной, телячьей, бараньей туш. Правила их безопасного использования.</p> <p>Механическая кулинарная разделка, обвалка, жиловка, зачистка говяжьей, свиной, бараньей, телячьей туш с учётом расположения анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса.</p> <p>Правила хранения, охлаждения и замораживания мяса.Обработка субпродуктов</p> <p>Товароведная характеристика и пищевая ценность субпродуктов.</p> <p>Требования к качеству охлажденных и мороженых мясных субпродуктов. Правила хранения различных видов мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для обработки субпродуктов. Правила их безопасного использования.</p> <p>Методы обработки мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.Технология приготовления маринадов для мясных субпродуктов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Правила выбора мяса по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к готовым полуфабрикатам из мяса.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения.</p> <p>Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Правила их безопасного использования.Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, ромштекс.</p>		
--	---	--	--

		<p>Требования к качеству порционных полуфабрикатов. Температурный режим, и правила охлаждения, замораживания и хранения. Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Правила их безопасного использования. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык по-московски, гуляш. Требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения. Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Правила их безопасного использования. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, полуфабрикатов из свинины, баранины. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: баранина (свинина) жареная, грудинка фаршированная, котлеты натуральные из баранины, свинины, котлеты отбивные из баранины, свинины; эскалоп, шашлык по – карски, шашлык отбивной, духовая баранина, свинина, шашлык по - кавказки, рагу, плов, гуляш, поджарка. Требования к качеству крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, полуфабрикатов из свинины, баранины: Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Правила их безопасного использования Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Состав и приготовление натуральной рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб. Требования к качеству натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Температурный режим и правила хранения натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимое для приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Правила их безопасного использования.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 5.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • Поиск информации с использованием Интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя; • Проработка модульного элемента «Разделка и обвалка говяжьей, свиной, бараньей туши»; • Проработка модульного элемента «Полуфабрикаты из говядины»; • Проработка модульного элемента «Полуфабрикаты из свинины и баранины»; • Составить кроссворд «Полуфабрикаты из мяса» • Составить инструкционные и технологические карты на п/ф (зразы отбивные, ромштекс, бефстроганов, азу, эскалоп, котлеты отбивные из баранины) 		6		

<ul style="list-style-type: none"> • Оформить фотоальбом: «Полуфабрикаты из котлетной массы», «Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы»; • Подготовка к практической работе; • Оформление практической работы • Подготовить презентацию «Механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной, бараньей туши» • Подготовить слайд – шоу «Порционные полуфабрикаты из свинины» • Приготовить презентацию «Механическая кулинарная обработка птицы и полуфабрикаты из неё» • Приготовить презентацию «Подготовка птицы к фаршированию» <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить схему механической кулинарной обработки говядины; • Составить таблицу порционных полуфабрикатов из баранины, телятины, свинины; • Составить таблицу полуфабрикатов из котлетной массы; • Составить схему приготовления полуфабриката бифштекс; • Составить схему приготовления полуфабриката купаты; • Составить схему приготовления полуфабриката кнели из птицы; • Подготовить презентацию «Обработка пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов из нее»; • Подготовить презентацию «Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных»; • Подготовить сообщение «Обработка костей» 			
<p>Тема 5.2. «Технология приготовления и оформления блюд из мяса»</p>	<p>Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса</p> <p>Классификация горячих блюд из <i>отварного мяса</i>. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из отварного мяса.</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из отварного мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из отварного мяса. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из отварного мяса.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мясо отварное • Окорок, корейка отварная • Котлеты натуральные паровые • Баранина, отварная с овощами <p>Приготовление и оформление блюд из <i>жареного мяса крупным, порционным и мелким куском</i>.</p> <p>Классификация горячих блюд из жареного мяса, крупным, порционным и мелким куском. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из жареного мяса, крупным, порционным и мелким куском.</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов при</p>	<p align="center">10</p>	

	<p>приготовлении блюд из жареного мяса, крупным, порционным и мелким куском.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из жареного мяса, крупным, порционным и мелким куском.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из жареного мяса, крупным, порционным и мелким куском. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из жареного мяса, крупным, порционным и мелким куском.</p> <p>Ассортимент:</p> <p>Ростбиф; грудинка фаршированная; поросенок жареный;стейк из говядины, жаренный на гриле; корейка свиная, жаренная на гриле; бифштекс; филе; лангет; бефстроганов; шашлык из баранины(по-кавказски); натуральные котлеты из телятины на кости; телячья вырезка, жаренная; эскалоп; антрекот; шницель; ромштекс. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса.</p> <p>Классификация горячих блюд <i>из тушеного мяса</i>. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из тушеного мяса</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из тушеного мяса</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из тушеного мяса. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из жареного тушеного мяса</p> <p>Ассортимент:</p> <p>гуляш; баранина тушеная с овощами; говядина тушеная в соусе; зразы отбивные; азу; рагу; жаркое по-домашнему; мясо духовое; пловкс; котлеты отбивные; шницель; поджарка; грудинка баранья фри</p> <p>Приготовление и оформление блюд из <i>запеченного мяса</i></p> <p>Классификация горячих блюд из запеченного мяса. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из запеченного мяса.</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из запеченного мяса.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из запеченного мяса.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из запеченного мяса. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража</p>		
--	---	--	--

		<p>готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из запеченного мяса.</p> <p>Ассортимент:</p> <p> солянка сборная на сковороде; телятина, запеченная в соусе; котлеты натуральные в соусе, запеченные; говядина в луковом соусе запеченная</p> <p>Приготовление и оформление блюд из котлетной массы</p> <p>Классификация горячих блюд из котлетной массы. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из котлетной массы</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из котлетной массы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из котлетной массы</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из котлетной массы</p> <p>Правила их безопасного использования. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из котлетной массы</p> <p>Ассортимент:</p> <p> котлеты жареные, биточки паровые, биточки жареные; шницель; рулет; зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки; фрикадельки в соусе; кнели из говядины.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из натуральной рубленой массы</p> <p>Классификация горячих блюд из натуральной рубленой массы. Пищевая ценность. Требования к качеству готовых блюд из натуральной рубленой массы.</p> <p>Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из натуральной рубленой массы.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд натуральной рубленой массы.</p> <p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих блюд из натуральной рубленой массы. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из натуральной рубленой массы.</p> <p>Ассортимент:</p> <p> бифштекс рубленый; котлеты натуральные рубленые; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб; купаты; биточки по-селянски</p>		
		Практические работы		2
	№14	«Приготовление и оформление блюд из отварного и жареного мяса»	4	2

	№15	«Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса»	4	2
	№16	«Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса»		
	№ 17	«Приготовление полуфабрикатов и блюд из котлетной и натуральной рубленой массы»	4	2
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 5.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • Подготовка к практическим занятиям с использованием рекомендаций преподавателя • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя; • Проработка модульного элемента «Приготовление мясных блюд (кнели, купаты, почки, томленные в сливках, ассорти из субпродуктов)»; • Оформить фотоальбом: «Способы подачи блюд из мяса» • Подготовка к лабораторной работе с использованием практических рекомендации преподавателя • Оформление практической работы. Отчет и подготовка к защите • Оформление фотоальбома «Современные тенденции в оформлении блюд из мяса порционным куском» • Подготовить презентацию «Приготовление блюд из свинины в банкетном исполнении» • Подготовить сообщения по темам: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Современные тенденции развития ассортимента мясной кулинарии ✓ Мясные блюда Донской кухни ✓ Традиционные мясные блюда Русской кухни ✓ Подготовить презентацию « Блюда из мяса диких животных» <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить технологическую схему приготовления блюда «гуляш» • Составить инструкционные карты: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Шашлык по-карски ✓ Шницель отбивной ✓ Мясо шпигованное ✓ Говядина запечённая в луковом соусе ✓ Люля – кебаб в беконе • Подготовить сообщение «Фирменные мясные блюда» 			12	
<p>Тема 5.3. «Технология приготовления и оформления блюд из домашней птицы»</p>		<p>Приготовление полуфабрикатов из птицы: целые тушки, порционные(котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски, котлеты фаршированные), мелкокусковые(рагу, плов), из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек).</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов: заправка в «кармашек», в одну и две нитки, отдельных частей домашней птицы, разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p><i>Подготовка птицы к фаршированию. Подготовка к фаршированию (галантин), рулетки из птицы. Фарширование филе, шеек, крылышек, окорочков домашней птицы. Глазирование полуфабрикатов, основа глазурей.</i></p>	6	2

		Требования к качеству полуфабрикатов из птицы. Температурный режим и правила хранения полуфабрикатов из птицы. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления полуфабрикатов из птицы. Правила их безопасного использования.		
		Практические работы:		
	№18	«Приготовление и оформление блюд из птицы»	4	
	№19	«Приготовление и оформление блюд из субпродуктов»	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5.3			8	
<ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • Подготовка к практическим занятиям с использованием рекомендаций преподавателя • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя; • Проработка модульного элемента «Приготовление и оформление блюд из жареной птицы»; • Проработка модульного элемента «Приготовление и оформление блюд из тушёной птицы»; • Подготовить сообщение по теме: «Современные тенденции развития ассортимента блюд из птицы» • Подготовить сообщение по теме: «Блюда из птицы Донской кухни» 				
Раздел 6. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»			31	2
Тема 6.1.«Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями»		<p>Введение Значение холодных блюд и закусок в питании человека, их пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Температура подачи холодных блюд и закусок. Правила санитарии и гигиены при приготовлении холодных блюд и закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования. Бутерброды. Классификация бутербродов. Пищевая ценность. Подготовка гастрономических продуктов. Порционирование.Последовательность операций при приготовлении открытых бутербродов: простых и сложных.Последовательность операций при приготовлении закрытых бутербродов – сендвичей. Последовательность операций при приготовлении закусочных бутербродов – канапе. Варианты оформления. Правила хранения. Требования к качеству бутербродов. Гастрономические продукты порциями. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила их безопасного использования.</p>	2	2

		Пицца. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. <i>Современные технологии приготовления и подачи бутербродов с использованием новых вкусовых сочетаний и нетрадиционной подачи. Горячие бутерброды, бутерброды «муаль», сельдь на картофельных кружочках, крутоны «муаль». Канapé с сыром и грецкими орехами</i>		
	№20	Практические работы «Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями»	4	2
Самостоятельная внеаудиторная работа 6.1.			4	
<ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий • подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя • оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите • поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • оформление иллюстративного материала • составить кроссворд «Бутерброды» 				
Тема 6.2. Технология приготовления и оформления салатов.		<p>Классификация салатов. Пищевая ценность. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления салатов.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</p> <p>Последовательность операций при подготовке сырья и приготовления салатов из сырых овощей.</p> <p>Правила охлаждения и хранения салатов. Температурный режим хранения.</p> <p>Требования к качеству салатов. Правила бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи салатов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимых для приготовления салатов. Правила их безопасного использования.</p> <p><i>Современные технологии приготовления и подачи салатов из сырых овощей, с использованием новых вкусовых сочетаний и нетрадиционной подачи.</i></p> <p><i>Тёплые салаты: тёплый салат из морепродуктов; тёплый салат с медальонами из телятины; лёгкий вольфдорский салат; салат из малины и креветками и авокадо.</i></p> <p><i>Салаты-коктейли. Тёплые салаты. Мини-рулеты из омлета. Рулеты из консервированной спаржи. Черри на кружочке карбованного огурца. Салат из куриной грудки, тарталетки из грибов. Салат «Цезарь» с беконом и яйцом. Салат – коктейль из винограда и фруктов. Салат из кальмаров в сырной корзиночке</i></p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов.</p> <p>Последовательность операций при подготовке сырья и приготовления салатов из варёных овощей.</p> <p>Правила охлаждения и хранения салатов. Температурный режим хранения.</p> <p>Требования к качеству салатов. Правила бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи салатов из варёных овощей.</p>	2	2

		<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимых для приготовления салатов. Правила их безопасного использования.</p> <p><i>Современные технологии приготовления и подачи салатов из варёных овощей с использованием новых вкусовых сочетаний и нетрадиционной подачи.</i></p> <p><i>Тарталетки из грибов. Салат из отварного языка</i></p>		
	№21	<p>Практические работы «Приготовление и оформление салатов»</p>	4	2
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа 6.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий • подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя • оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите • поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • проработка модульного элемента «Последовательность операций при приготовлении винегрета» <p>проработка модульного элемента «Последовательность операций при приготовлении салата Столичного»</p>			4	
<p>Тема 6.3. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>		<p>Характеристика холодных закусок из овощей, грибов, яиц. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Требования к качеству сырья.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления холодных закусок.</p> <p>Температурный режим хранения. Требования к качеству закусок. Правила проведения бракеража сырья и готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Классификация холодных закусок из рыбы и солёной сельди, кильки, сёмги. Пищевая ценность. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления холодных закусок из рыбы и солёной сельди. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления холодных закусок из рыбы и солёной сельди, кильки, сёмги. Правила их безопасного использования.</p> <p>Правила охлаждения и хранения закусок. Температурный режим хранения. Требования к качеству закусок. Правила проведения бракеража сырья и готовой продукции.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Температура подачи холодных закусок из рыбы и солёной сельди.</p> <p><i>Современные технологии приготовления и подачи холодных закусок из рыбы и солёной сельди, кильки, сёмги с использованием новых вкусовых сочетаний и нетрадиционной подачи.</i></p> <p><i>Роллы. Суши</i></p> <p><i>Кусочки террина с грецким орехом. Рулетики из сельди на кружочке яблока. Красная икра по-ростовски. Филе камбалы с соусом из апельсина. Рулетики из языка с сыром острые. Шашлычки из сёмги с картошкой и маринованными огурчиками.</i></p> <p>Классификация закусок из мяса и птицы. Пищевая ценность. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления закусок из мяса и птицы. Правила выбора основных видов</p>	4	2

		сырья и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Правила их безопасного использования. Правила охлаждения и хранения холодных закусок. Температурный режим хранения. Требования к качеству холодных закусок из мяса и птицы. Правила проведения бракеража сырья и готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи закусок из мяса и птицы. <i>Современные технологии приготовления и подачи закусок из мяса и птицы.</i> <i>Миниатюрные закуски: медальоны из свиной вырезки</i>		
	№22	«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц»	4	2
	№23	«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря»	4	2
	№24	«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, птицы»	4	2
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа 6.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий • подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя • оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите • поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • составить кроссворд: «Приготовление холодных закусок» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные направления в технологии приготовления холодных закусок из овощей и яиц» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные направления в технологии приготовления холодных закусок из рыбы» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные направления в технологии приготовления холодных закусок из мяса» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Особенности приготовления холодных закусок Донской кухни из овощей, рыбы и мяса» • оформить буклет «Оформление и подача холодных закусок» • составить кроссворд: «Приготовление холодных блюд и закусок» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные направления в технологии приготовления холодных блюд и закусок из овощей и яиц» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные направления в технологии приготовления холодных блюд и закусок из рыбы» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные направления в технологии приготовления холодных блюд и закусок из мяса» • подготовить опережающее задание (сообщение) «Особенности приготовления холодных блюд и закусок Донской кухни из овощей, рыбы и мяса» • оформить буклет «Оформление и подача холодных блюд и закусок» <p>Примерная тематика домашних заданий</p>			6	

<ul style="list-style-type: none"> • Составить технологическую схему приготовления салата мясного • Составить технологическую схему приготовления рыбы под майонезом • Составить технологическую схему приготовления сельди рубленой 			
<p>Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>		26	2
<p>Тема 7.1 Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд</p>	<p>Классификация, пищевая ценность сладких блюд. Общие сведения о сладких блюдах: характеристики и требования к качеству быстрозамороженных ягод и фруктов; правила хранения быстрозамороженных ягод и фруктов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; организация рабочего места; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; последовательность выполнения технологических операций; методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование; санитарные нормы и правила, способы сервировки; требования к качеству; правила проведения бракеража, охлаждения и хранения; температура хранения и подачи.</p> <p>Ассортимент. Проверка органолептическим способом качества свежих фруктов и ягод. Подготовка сырья. Технология приготовления. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд. Варианты оформления, правила подачи и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ фрукты на шпажках с йогуртом; ✓ быстрозамороженные ягоды и фрукты с взбитыми сливками; ✓ лимон с сахаром; ✓ свежие фрукты и ягоды; ✓ салаты из свежих фруктов и ягод; ✓ салат из цитрусовых; ✓ фламбированные фрукты с мороженым; ✓ фруктовый салата со взбитыми сливками; <p>Ассортимент. Проверка органолептическим способом качества сырья. Подготовка сырья. Технология приготовления. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Варианты оформления.</p> <p>Правила подачи и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ компоты из свежих плодов или ягод. ✓ компоты из сухих фруктов и ягод. ✓ компоты из консервированных фруктов и ягод. ✓ компоты из быстрозамороженных плодов и ягод. <p>Классификация железированных блюд. Виды железирующих веществ: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Мороженое. Холодные десерты. Характеристика и требования к качеству мороженого промышленного производства.</p> <p><i>Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных холодных десертов, правила их хранения. Ассортимент и</i></p>	6	2

		<p><i>характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных холодных десертов.</i></p> <p>Ассортимент. Проверка органолептическим способом качества сырья. Подготовка сырья. Норма желирующих веществ. Технология приготовления. <i>Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протираание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, вытекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование.</i></p> <p><i>Выбор методов приготовления различных типов основных холодных десертов.</i></p> <p><i>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов.</i></p> <p>Варианты оформления. Правила подачи и отпуска. Требования к качеству, правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Правила хранения мороженого промышленного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ кисель из свежих фруктов; ✓ кисель из клюквы или брусники; ✓ кисель из сухого полуфабриката промышленного производства; ✓ мороженое порциями; ✓ <i>фруктовое ассорти с шоколадным соусом;</i> ✓ <i>слоеного малинового желе с взбитыми сливками;</i> ✓ <i>мусса ягодного со взбитыми сливками;</i> ✓ <i>груши с ванильным муссом;</i> ✓ <i>бисквитный рулет с фруктами;</i> ✓ <i>пай с ягодными и фруктовыми начинками;</i> 		
	№25	<p>Практические работы «Приготовление холодных сладких блюд»</p>	4	2
		<p>Ассортимент, подготовка сырья, технология приготовления, варианты оформления, правила подачи и отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>суфле;</i> ✓ <i>пудинг творожный паровой глазированный;</i> ✓ <i>пудинг яблочный запеченный с миндалем;</i> ✓ <i>пудинг фруктовый паровой;</i> ✓ <i>пудинг рисовый паровой с соусом;</i> ✓ <i>фламбированные груши с малиновым соусом;</i> ✓ <i>ризотто с яблоками и лимоном;</i> ✓ <i>омлет фаршированный ягодами и фруктами;</i> ✓ <i>яблочный сладкий омлет;</i> ✓ <i>каша гурьевская;</i> <p>Ассортимент, подготовка сырья, технология приготовления, варианты оформления, правила подачи и отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ яблоки, запеченные в красном вине; ✓ яблоки-гриль на тостах с корицей; ✓ яблоки печеные с сахаром; ✓ яблоки, жаренные в кляре во фритюре; <p><i>шарлотка с яблоками.</i></p> <p>Ассортимент, подготовка сырья, технология приготовления, варианты оформления, правила подачи и отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ бананы запеченные; ✓ ананасы, жаренные в кляре во фритюре; ✓ гренки, корзиночки с плодами и ягодами; ✓ десерт «Нежность»; ✓ блинчики «Фламбе» с творожным кремом и ягодами; ✓ штрудельвишнёвый с ванильным кремом и шариком сливочного мороженого; ✓ фрукты гриль с ликером; ✓ запеченные фрукты с соусом; 		
		Практические работы	4	2
	№26.	«Приготовление горячих сладких блюд»	4	2
		<p>Самостоятельная работа при изучении 7.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий • подготовка к практическим занятиям и практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя; • оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите; • поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя; • проработка модульного элемента «Фламбированные фрукты с мороженым»; • проработка модульного элемента «Глазированные ягоды»; • проработка модульного элемента «Мусс из белого шоколада»; • составить кроссворд: «Холодные сладкие блюда»; • подготовить опережающее задание (сообщение) «Современные способы подачи и оформления холодных сладких блюд»; • подготовить фотоальбом «Холодные сладкие блюда предприятий общественного питания г. Ростова-на-Дону»; • подготовить реферат (доклад) на тему «Холодные сладкие блюда народов мира». <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • составить схему приготовления блюда «Желе мозаичное»; • составить схему приготовления блюда «Мусс яблочный на крупе манной»; • решить задачу на определение массы сырья (брутто, нетто) при приготовлении холодных сладких блюд; • решить задачу на определение количества порций холодных сладких блюд; • составить краткий конспект «Сладкие блюда из концентратов». • проработка модульного элемента «Фрукты запечённые»; • проработка модульного элемента «Фруктовые шашлычки»; • проработка модульного элемента «Груши в красном вине»; 	10	

<ul style="list-style-type: none"> • составить кроссворд: «Горячие сладкие блюда»; • подготовить опережающее задание (сообщение) «<i>Современные технологии приготовления десертов</i>»; • подготовить фотоальбом «Современные способы подачи и оформления горячих сладких блюд»; • подготовить реферат (доклад) на тему «Замороженные десерты»; «Фирменные сладкие блюда». • составить схему приготовления блюда «<i>Шарлотка с яблоками</i>»; • составить схему приготовления блюда «<i>Лудинг с консервированными плодами</i>»; • решить задачу на определение массы сырья (брутто, нетто) при приготовлении горячих сладких блюд; • составить краткий конспект «<i>Десерты из яичных белков</i>», «<i>Десерты из бездрожжевого теста</i>»; • подготовить сообщение «<i>Старинные рецепты сладких блюд</i>» 				
<p>Тема 7.2. Технология приготовления холодных и горячих напитков.</p>		<p>Классификация напитков. Общие сведения о горячих напитках: характеристики основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; организация рабочего места; правила выбора и хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; последовательность выполнения технологических операций, температурный режим приготовления для разных видов основных продуктов; санитарные нормы и правила; способы сервировки; правила проведения бракеража, охлаждения и хранения; температура хранения и подачи.</p> <p>Ассортимент. Технология приготовления, методы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, растирание, отстаивание, порционирование. Правила подачи и отпуска, способы оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком; кофе черный с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейный напиток, какао с молоком; ✓ <i>шоколад,</i> ✓ <i>сбитень,</i> ✓ <i>горячие напитки с вином,</i> ✓ <i>лимонный/малиновый пунш;</i> ✓ <i>пунши с пряностями;</i> ✓ <i>пунш с молоком;</i> ✓ <i>глинтвейн</i> 	6	2
	№26	<p>Практические работы «Приготовление горячих напитков»</p>	4	2
		<p>Классификация напитков. Общие сведения о холодных напитках: виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; организация рабочего места; правила выбора и хранения основных продуктов</p>		

		<p>и дополнительных ингредиентов к ним; последовательность выполнения технологических операций, температурный режим приготовления для разных видов основных продуктов; санитарные нормы и правила; способы сервировки; правила проведения бракеража, охлаждения и хранения; температура хранения и подачи.</p> <p>Ассортимент. Технология приготовления, методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.</p> <p>Правила подачи и отпуска, способы оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Холодные напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Чай холодный. ✓ Кофе-гляссе. ✓ Молочные и сливочные прохладительные напитки. ✓ Коктейли безалкогольные. ✓ Айс-кримы, фратте, крюшоны. ✓ смешанные (купажированные) соки; ✓ морсы из сочных ягод; ✓ лимонный/апельсиновый напиток; ✓ напиток из ревеня; ✓ напиток из плодов шиповника; ✓ хлебный квас; ✓ фруктовый квас; ✓ напиток «Петровский»; <p><i>холодный апельсиновый/лимонный чай</i></p>		
		Практические работы	4	2
	№27	«Приготовление холодных напитков»	4	2
		<p>Самостоятельная работа при изучении темы 7.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; • работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий • подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя; • оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите; • поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя; • проработка модульного элемента «Кофе в кофейнике (болито)»; • проработка модульного элемента «Кофе «Деликатесный»»; • проработка модульного элемента «Шоколад со взбитыми сливками»; • составить кроссворд: «Горячие напитки»; • подготовить опережающее задание (сообщение) «Старинные рецепты горячих напитков»; • подготовить фотоальбом «Современные способы подачи и оформления горячих напитков»; 	6	

<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить схему приготовления напитка «Кофе по-восточному»; • Составить схему приготовления напитка «Сбитень»; • решить задачу на определение массы сырья (брутто, нетто) при приготовлении горячих напитков; • решить задачу на определение количества порций горячих напитков. • проработка модульного элемента «Крюшоны»; • проработка модульного элемента «Безалкогольные напитки с мороженым »; • проработка модульного элемента «Коктейли эг-ног»; • составить кроссворд: «Холодные напитки»; • подготовить опережающее задание (сообщение) «Значение холодных напитков в питании»; • подготовить фотоальбом «Современные способы подачи и оформления холодных напитков»; • подготовить реферат (доклад) на тему «Новые технологии приготовления холодных напитков»; • Составить схему приготовления напитка «Ягодный букет»; • Составить схему приготовления напитка «Айс-криммалиновый»; • решить задачу на определение массы сырья (брутто, нетто) при приготовлении холодных напитков; • решить задачу на определение количества порций холодных напитков; • подготовить реферат «Холодные напитки Донского края»; «История возникновения кваса»; • Составить краткий конспект на тему «Джулепы». 		
Промежуточная аттестация по МДК07.01 в форме экзамена		
Учебная практика:		144
<p>Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>		
<p>Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога Готовить дрожжевое тесто и изделия из него. Готовить бездрожжевое тесто и изделия из него.</p>		
<p>Раздел 3. Приготовление супов и соусов. Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>		

<p>Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>		
<p>Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>		
<p>Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда. Готовить и оформлять салаты.</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:
 - ✓ куттер SIRMANC4
 - ✓ овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
 - ✓ блендеры MACAP P 102
 - ✓ блендеры ROBOTCOUP
 - ✓ миксеры Cenwood. B5D
 - ✓ холодильник POLAR ШХ-0,7
 - ✓ холодильник ШВУП 1 ТУ – 0,7 М
 - ✓ фритюрница FR 6+6
 - ✓ гриль контактный CORT LR
 - ✓ плита ЭП – 4 ЖШ
 - ✓ слайсерES
 - ✓ пароконвектоматFEV 64 М
 - ✓ пароконвектоматSCC 61
 - ✓ печь конвекционная XF 190
 - ✓ весы настольные АД – 1, SW – 10
 - ✓ весы порционные CAS SW – 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. –М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.

2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов-н-Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания – М Экономика, 2006-184 с.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005 – 320 с.
5. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
7. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И К.Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
8. Золинов В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: издательский центр «Академия», 1998 г.–256 с.
9. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник – М.: Мастерство 2007-432 с. Page 28
10. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н Козлова, Е.Ю. Феденишина. - 3-е издание, стереотипное.- М.: Издательский центр «Академия», 2007 -192с
11. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ :Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
12. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.
13. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
14. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. :Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
15. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие / Потапова И.И. Корнеева Н.В. М.; Издательский центр «Академия» 2008 – 80 с.
16. Нормативные документы

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)
5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Интернет-ресурсы:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептур для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)

www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций.

Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории или на базовом предприятии. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится дифференцированный зачёт.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно – педагогический состав (дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения). Наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)

Основные показатели оценки результата

Формы и методы контроля и оценки

- производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
- правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам;
- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
- правильно применять различные методы обработки овощей и грибов;
- эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них

Наблюдение на практической работе

Зачет по практической работе, практике

- производить подготовку сырья,
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности;
- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;
- эстетично оформлять блюда.

Наблюдение на практической работе

Зачет по практической работе, практике

Готовить основные супы и соусы

- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
- эффективно и безопасно производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
- эстетично оформлять блюда.

Наблюдение на практической работе

Зачет по практической работе, практике

Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы;
- правильно обрабатывать сырье;
- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;
- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;

Наблюдение на практической работе

Зачет по практической работе, практике

Готовить и оформлять основные блюда из мяса и домашней птицы.

- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;
- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
- эстетично оформлять блюда.

Наблюдение на практической работе

Зачет по практической работе, практике

Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
- эстетично оформлять блюда.

Наблюдение на практической работе

Зачет по практической работе, практике

Квалификационный экзамен

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.7.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места при первичной обработке и нарезке овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ в соответствии с технологическими требованиями; - определение органолептическим способом качества овощей, плодов, пряностей и приправ органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ, сертификатом соответствия); - соблюдение последовательности первичной обработки и минимизация отходов сырья; - правильность нарезки простыми формами овощей и грибов различными способами; - соответствие качества формовки традиционных овощей технологическим требованиям; - рациональность подбора режущих 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов - Оценки выполнения и защиты практических работ №1, №2, №3; - Зачёт по учебной и производственной практике

	<p>для машинной нарезки овощей и безопасного использования</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил хранения овощей и грибов в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением управления федеральной службы защиты - рациональность организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с технологическими требованиями; - точность расчётов при работе со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; - рациональность подбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, их безопасного использования; - соблюдение технологических требований к приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов и качеству готовых блюд и гарниров; - сервировка, оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с профессиональными стандартами; <p>Соблюдение правил проведения бракеража, хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	
<p>ПК.7.2.Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места при подготовке круп, бобовых, макаронных изделий, сахара, яиц, молока, жира, муки для приготовления блюд и гарниров; - определение органолептическим способом качества круп, бобовых, макаронных изделий, муки, творога, молока, яиц, пряностей и приправ (в соответствии с ГОСТом; санитарно-эпидемиологическим заключением центра сертификации); - рациональность подбора инвентаря и посуды для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение технологических требований подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров и минимизация отходов; - соблюдение температурного режима подачи готовых блюд; - соблюдение качества готовых блюд и правил их подачи 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов - Оценки выполнения и защиты практических работ №4, №5; №6; - Зачёт по учебной и производственной практике
<p>ПК.7.3 Готовить основные супы и соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места, подбора посуды, производственного инвентаря и технологического оборудования с 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса

	<p>соблюдением правил их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с ГОСТ, ветеринарной справкой, СанПиН; - точность расчётов при работе со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; - соблюдение правил использования технологических операций, температурного режима приготовления бульонов и отваров, супов и соусов; - соблюдение требований к качеству готовых бульонов и отваров, супов и соусов в соответствии с технологическими требованиями; 	<p>выполнения, самостоятельной работы,</p> <p>проработки модульных элементов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценки выполнения и защиты практических работ №7, №8, №9; - Зачёт по учебной и производственной практике
<p>ПК.7.4.Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества рыбы органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ, сертификатом соответствия, требованиями СанПиН); - рациональность организации рабочего места, подбора оборудования и инвентаря для обработки рыбы и нерыбного водного сырья и для приготовления блюд из рыбы; - обработка рыбы в соответствии с технологическими требованиями для использования в целом виде; разделки рыбы на порционные куски; разделки рыбы на филе (пластование); с кожей и рёберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей. - определение качества обработки рыбы; - приготовления и оформления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной и запеченной рыбы; - приготовления и оформления блюд из рыбной котлетной массы; <p>Соблюдение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований к качеству готовых блюд из рыбы; - правил проведения бракеража; - правил хранения и требований к качеству готовых блюд; - требований к температуре подачи блюд из рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса <p>выполнения, самостоятельной работы,</p> <p>проработки модульных элементов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценки выполнения и защиты практических работ №10, №11, №12, №13; - Зачёт по учебной и производственной практике
<p>ПК.7.5.Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, подбора технологического оборудования, производственного 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса <p>выполнения, самостоятельной работы,</p> <p>проработки модульных элементов</p>

	<p>инвентаря и его использования с соблюдением ОТ и ТБ</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и полуфабрикатов - органолептическое определение качества сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями ГОСТ, ОСТ, ТУ, санитарно - эпидемиологическими заключениями центра сертификации; - рациональность подбора технологического оборудования, инвентаря и посуды для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями; - верность и точность расчетов при работе со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий», технологическими картами для приготовления простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - соблюдение требований к качеству готовых простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН; правил бракеража; требований к температуре подачи блюд; правил хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы 	<p>- Оценки выполнения и защиты практических работ № 14, №15, №6, №17, №18, №19;</p> <p>- Зачёт по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК.7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места, подбора технологического оборудования, производственного инвентаря и его использования с соблюдением требований ОТ и ТБ в соответствии с инструкциями и техническими документами; - определение органолептическим способом качества продуктов в соответствии с ГОСТ, ТУ, требованиями СанПиН, заключениями центра сертификации; - соблюдение правил нарезки гастрономических продуктов ручным и машинным способами; - определение качества нарезки продуктов; - правильность расчётов при работе со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; - соблюдение качества 	<p>- Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов</p> <p>- Оценки выполнения и защиты практических работ №20, №21, 22, №23, №24;</p> <p>- Зачёт по учебной и производственной практике</p>

	<p>готовых холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурного режима и сроков хранения холодных блюд и закусок; способов сервировки и вариантов. 	
<p>ПК.7. 7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места, подбора технологического оборудования, производственного инвентаря и его использования с соблюдением требований ОТ и ТБ в соответствии с инструкциями и техническими документами; - определение органолептическим способом качества продуктов в соответствии с ГОСТ, ТУ, требованиями СанПиН, заключениями центра сертификации; - определение качества готовых сладких блюд и напитков; - правильность расчётов при работе со Сборником рецептур сладких блюд и напитков; - соблюдение качества готовых сладких блюд и напитков; - соблюдение температурного режима и сроков хранения холодных блюд и закусок; - способов сервировки и вариантов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса, письменного опроса выполнения, самостоятельной работы, проработки модульных элементов - Оценки выполнения и защиты практических работ №25, №26, №27, №28; - Зачёт по учебной и производственной практике

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
<p>ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
<p>ОК.03Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
<p>ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных 	<ul style="list-style-type: none"> оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при

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

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы