

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 ПОВАР**

для обучающихся на базе основного общего образования  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ростов-на-Дону  
2021 г.



**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>36</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>43</b>
<b>6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПМ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	<b>48</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «Повар» на базе среднего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ за счет вариативной части.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля: (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар». С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформление супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;
- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству, срокам и условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,

используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
  - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи готовых блюд и напитков;
  - правила проведения бракеража;
  - правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 370 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 148 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 6 часа;
- учебная практика -72 часа;
- производственная практика-144 часа.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Выполнение работ по профессии 16675 Повар» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 7.1	Организация рабочего места повара
ВД 7.2	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Действие</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	<p>при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>



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

	деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения Ресурсосбережения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

	Кол-во часов
<b>Всего:</b>	<b>370</b>
Учебная нагрузка	364
Аудиторная нагрузка	
в т.ч. теория	84
практические занятия	8
практические работы	54
Самостоятельная внеаудиторная работа	6
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация: МДК в форме дифференцированного зачета УП и ПП в форме дифференцированного зачета ПМ в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика, ч		ВСР, ч	
			Обязательные аудиторные учебные занятия, ч			учебная	производственная		
			всего	в т.ч. практические работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа				
1	2	3	4	5	6	9	10		
МДК.07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса»									
ПК 7.1; ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса	12	4					-	
ПК 7.1 ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 2 Виды, характеристика, подготовка сырья и продуктов	6	2					-	
ПК 7.2 – 7.5; ОК 01- ОК 04; ОК 07	Раздел 3 Ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации горячих блюд массового спроса	96	32	18				-	
ПК 7.6; ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 4 Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента массового спроса	18	6	4				-	
ПК 7.7; ОК 01 - ОК 04; ОК 07	Раздел 5 Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков	20	6	2					
	<b>Практика</b>	<b>216</b>					<b>72</b>	<b>144</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>370</b>	<b>148</b>	<b>54</b>			<b>72</b>	<b>144</b>	<b>6</b>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов, в т. ч. СВР	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса			
Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса		12	
Тема 1.1 Организация работ по выпуску продукции массового спроса	<p>Структура МДК, ПМ.                      Требования к профессии: квалификационная характеристика повара 3-го разряда; личные качества повара.                      Виды и характеристика предприятий общественного питания: типы, классы, отличительные особенности.                      Организация процесса приготовления кулинарной продукции массового спроса на предприятиях различного типа: структура предприятий, назначение и характеристика цехов. Организация процесса по приемке, обработке и хранению сырья. Организационная структура управления.                      Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания: Федеральные законы, Технические регламенты, Санитарные правила и нормы, Государственные стандарты.                      Нормативно-технологическая документация: технологические карты на продукцию общественного питания (ТК); технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ); технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК), Сборники рецептов.                      Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.                      Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.                      Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                      Хранение готовых блюд и полуфабрикатов. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов, полуфабрикатов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.                      Принципы и приемы презентации готовой продукции потребителям.                      Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p>	2	2
	<p>Правила пользования сборниками рецептов: виды сборников рецептов, их структура; кондиция сырья и продуктов, заложенных в рецептуры; понятия «брутто, нетто, масса полуфабриката, выход блюда»; знакомство с таблицами и правилами пользования ими.                      Составление ТК: структура ТК, правила составления.</p>	1	2
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить реферат, сообщение на тему: «Состояние отрасли общественного питания в России».</li> <li>2. Подготовить презентацию на тему: «Перечень официально изданных нормативных правовых актов для предприятий общественного питания» (сайт <a href="http://economics.sfu-kras.ru/images/Kafedra_TOOP/Yabrov/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F/%D0%A1%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%BC.%D0%A1%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%BC/%D0%9D%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%B1%D0%B0%D0%B7%D0%B0.%D0%B2.%D1%81%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5.%D0%9E%D0%9F.pdf">http://economics.sfu-kras.ru/images/Kafedra_TOOP/Yabrov/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F/%D0%A1%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%BC.%D0%A1%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%BC/%D0%9D%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%B1%D0%B0%D0%B7%D0%B0.%D0%B2.%D1%81%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5.%D0%9E%D0%9F.pdf</a>)</li> <li>3. Изучить «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021.—79 с.» (сайт <a href="https://www.rosпотребнадзор.ru/files/news/Obshestv.pdf">https://www.rosпотребнадзор.ru/files/news/Obshestv.pdf</a>), составить краткий конспект по разделам данного пособия.</li> <li>4. Составить краткий конспект по теме «Упаковка готовой продукции на вынос», пользуясь сайтом <a href="http://hotel-">http://hotel-</a></li> </ol>	6	

	<a href="http://rest.biz/article/pravila-upakovki-hranenie-produktov-i-upakovka-edy-na-vynos-v-zavedeniyah-obschestvennogo">rest.biz/article/pravila-upakovki-hranenie-produktov-i-upakovka-edy-na-vynos-v-zavedeniyah-obschestvennogo</a> 5. Проработать ГОСТ 31987-2012. МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ. Услуги общественного питания. Подготовить бланки ТК.		
<b>Тема 1.2 Подготовка рабочего места и техническое оснащение работ по выпуску продукции массового спроса</b>	Организация рабочего места повара. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	1	2
	<b>Самостоятельная работа по теме 1.2.</b> 1. Подготовить презентации «Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов». 2. Подготовить сообщение, реферат на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	2	
<b>Раздел 2 Виды, характеристика, подготовка сырья и продуктов</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1 Характеристика сырья</b>	Классификация, товароведная характеристика сырья и продуктов. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	1	2
	<b>Самостоятельная работа по теме 2.1.</b> 1. Подготовить презентации на темы: «Современные виды сырья, используемые в производстве продукции общественного питания», «Классификация овощей». 2. Составить схему классификации овощей.	2	
<b>Тема 2.2 Подготовка сырья и продуктов</b>	Методы и способы подготовки сырья и продуктов к использованию. Подготовка различных видов сырья и продуктов к использованию для приготовления продукции массового спроса. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, овощей, плодов, муки, яиц, жиров, сахара, мяса, птицы, рыбы и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Нормы отходов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Понятие расточительности. Рациональное использование сырья и продуктов.	1	2
	<b>Самостоятельная работа по теме 2.2.</b> 1. Подготовить презентацию на тему «Подготовка к использованию современных видов сырья». 2. Подготовить сообщение, реферат на тему «Методы минимизации отходов при обработке сырья».	2	
<b>Раздел 3 Ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации горячих блюд массового спроса</b>		<b>96</b>	

<p><b>Тема 3.1 Подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов</b></p>	<p>Формы нарезки овощей и грибов: традиционные простые и сложные формы нарезки, их кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов для фарширования. Фарши, начинки. Требования к качеству, безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения, подготовка к хранению. Способы минимизации отходов. <i>Полуфабрикаты из овощей и грибов:</i> ✓ Помидоры, сладкий перец, баклажаны, кабачки фаршированные ✓ Грибы фаршированные ✓ Голубцы овощные</p>		2
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 3.1.</b> 1. Оформить таблицу «Простые и сложные формы нарезки овощей».</p>	2	
<p><b>Тема 3.2 Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей, грибов</b></p>	<p>Классификация способов тепловой обработки. Блюда и гарниры из овощей и грибов массового спроса: классификация, ассортимент, значение в питании, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления, порционирования и отпуска, техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><i>Блюда из отварных овощей:</i> ✓ Пюре из тыквы и шпината ✓ Пюре из картофеля и моркови ✓ Пюре из свеклы ✓ Картофель в молоке ✓ Тыквенный пудинг ✓ Брокколи в сливках ✓ Артишоки отварные ✓ Спаржа отварная ✓ Пюре из шпината с яйцом</p> <p><i>Блюда из припущенных овощей:</i> ✓ Овощи припущенные ✓ Морковь с зеленым горошком в молочном соусе ✓ Морковь припущенная ✓ Тыква припущенная</p> <p><i>Блюда и гарниры из жареных овощей:</i> ✓ Крокеты картофельные ✓ Лук фри ✓ Картофель фри ✓ Картофель фри с сыром ✓ Картофель жареный с грибами и луком ✓ Зразы картофельные</p>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Котлеты морковные, свекольные, картофельные</li> <li>✓ Оладьи из тыквы, из кабачков</li> <li>✓ Помидоры, баклажаны и другие овощи жареные</li> <li>✓ Кабачки жареные с помидорами и грибами</li> <li>✓ Драники</li> </ul> <p>Блюда и гарниры из тушёных овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соте из тропических фруктов (манго, ананас, папайя)</li> <li>✓ Спаржа под сырным соусом</li> <li>✓ Картофель, тушёный с сухофруктами</li> <li>✓ Картофель, тушёный с грибами и луком</li> <li>✓ Картофель, тушёный с луком и помидорами</li> <li>✓ Капуста, тушёная с грибами</li> <li>✓ Картофель, тушёный в соусе</li> <li>✓ Рагу из овощей</li> <li>✓ Свекла, тушёная в соусе</li> </ul> <p>Блюда из запечённых овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Запеченный картофель в фольге с беконом</li> <li>✓ Баклажаны с мягким сыром и запеченным перцем</li> <li>✓ Крокеты морковные с творожной начинкой</li> <li>✓ Пудинг из тыквы и яблок</li> <li>✓ Суфле из моркови</li> <li>✓ Картофель, запеченный в сметанном соусе</li> <li>✓ Пудинг из моркови</li> <li>✓ Голубцы овощные</li> <li>✓ Перец, баклажаны, кабачки фаршированные овощами</li> <li>✓ Кабачки, запеченные под соусом</li> <li>✓ Солянка овощная</li> <li>✓ Гратен картофельный</li> <li>✓ Гратен овощной</li> </ul> <p>Блюда из грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Грибы с картофелем или картофелем и помидорами тушёные</li> <li>✓ Грибы в сметанном соусе запеченные</li> <li>✓ Шляпки грибов, фаршированные овощами и сыром</li> <li>✓ Рагу из грибов</li> <li>✓ Котлеты из грибов</li> <li>✓ Суфле грибной</li> <li>✓ Флан грибной</li> <li>✓ Запеканка из грибов и картофеля</li> <li>✓ Пюре из грибов</li> </ul>		
	<p><i>Практическая работа № 1 «Приготовление простых блюд из овощей и грибов».</i></p>	1	2
	<p><i>Самостоятельная работа по теме 3.2.</i></p>	6	

	<p>1. Подготовить презентацию на тему «Традиционные способы тепловой кулинарной обработки».</p> <p>2. Отработать навыки нарезки и шинковки традиционных видов овощей простыми формами в условиях предприятия.</p>		
<p><b>Тема 3.3</b>  <b>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, кукурузы, яиц, творога</b></p>	<p>Блюда и гарниры массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий, кукурузы, яиц, творога: классификация, ассортимент, значение в питании, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Способы и правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Понятие привара. Расчет количества крупы и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила взаимозаменяемости и расчета продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога.</p> <p>Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.</p> <p>Подбор соусов. Правила оформления, порционирования и отпуска. Правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><i>Блюда и гарниры из круп, бобовых кукурузы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Рисовая каша с вишней и кедровыми орешками</i></li> <li>✓ <i>Рис в кокосовом молочке</i></li> <li>✓ <i>Ризотто</i></li> <li>✓ <i>Кускус</i></li> <li>✓ <i>Полента запеченная с сыром</i></li> <li>✓ <i>Корзинка из вермишели</i></li> <li>✓ <i>Чечевица отварная с луковым клутэ</i></li> <li>✓ <i>Каша рассыпчатая с грибами и луком</i></li> <li>✓ <i>Каша вязкая с тыквой</i></li> <li>✓ <i>Крупеник</i></li> <li>✓ <i>Запеканка рисовая с творогом</i></li> <li>✓ <i>Пудинг рисовый</i></li> <li>✓ <i>Котлеты или биточки рисовые с морковью</i></li> <li>✓ <i>Пюре из бобовых</i></li> <li>✓ <i>Запеканка из бобовых и картофеля</i></li> </ul> <p><i>Блюда и гарниры из макаронных изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Макаронник</i></li> <li>✓ <i>Латшевник с творогом</i></li> <li>✓ <i>Макароны, запеченные с сыром</i></li> <li>✓ <i>Равиоли</i></li> <li>✓ <i>Паста</i></li> <li>✓ <i>Гнездо из вермишели</i></li> <li>✓ <i>Паста с говядиной и вялеными томатами</i></li> </ul> <p><i>Блюда из яиц:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Яйца с орехами и гранатовыми зёрнами</i></li> <li>✓ <i>Яйца пашот</i></li> </ul>	<p>1</p>	<p>2</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Пряные яйца в красном вине</i></li> <li>✓ <i>Яйца, жаренные во фритюре</i></li> <li>✓ <i>Мраморные яйца</i></li> <li>✓ <i>Яичная кашка с овощами и грибами</i></li> <li>✓ <i>Омлет (натуральный)</i></li> <li>✓ <i>Омлет с сыром</i></li> <li>✓ <i>Омлет, фаршированный</i></li> <li>✓ <i>Суфле яичное</i></li> </ul> <p><i>Блюда из творога</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Вареники с творогом</i></li> <li>✓ <i>Сырники из творога</i></li> <li>✓ <i>Сырники по-киевски</i></li> <li>✓ <i>Запеканка из творога</i></li> <li>✓ <i>Пудинг из творога</i></li> <li>✓ <i>Творожное суфле с тмином и кунжутом</i></li> <li>✓ <i>Чизкейк</i></li> </ul>		
	<p><i>Практическая работа № 2 «Приготовление блюд массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий, кукурузы, яиц, творога»</i></p>	2	2
	<p><i>Самостоятельная работа по теме 3.3.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произвести расчет рецептуры по заданию преподавателя.</li> <li>2. Оформить технологическую карту по заданию преподавателя.</li> <li>3. Произвести практическую проработку по приготовлению блюд в условиях предприятия по заданию преподавателя.</li> </ol>	6	
<p><b>Тема 3.4</b> <b>Приготовление и оформление блюд из теста</b></p>	<p>Виды теста. Блюда из теста массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация теста. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><i>Блюда и гарниры из теста:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Лапша домашняя</i></li> <li>✓ <i>Пельмени отварные</i></li> <li>✓ <i>Пельмени, запеченные со сметаной</i></li> <li>✓ <i>Пельмени в омлете</i></li> <li>✓ <i>Манты</i></li> <li>✓ <i>Блины</i></li> <li>✓ <i>Блинчики</i></li> <li>✓ <i>Блинчики фаршированные</i></li> <li>✓ <i>Оладьи с изюмом</i></li> <li>✓ <i>Вареники с вишней</i></li> </ul>	1	2

	<i>Практическая работа № 3 «Приготовление блюд из теста массового спроса»</i>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 3.4.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произвести расчет рецептуры по заданию преподавателя.</li> <li>2. Оформить технологическую карту по заданию преподавателя.</li> <li>3. Произвести практическую проработку по приготовлению блюд в условиях предприятия по заданию преподавателя.</li> </ol>	6	
<p><b>Тема 3.5</b>  <b>Приготовление</b>  <b>бульонов, отваров,</b>  <b>супов, соусов</b></p>	<p><b>Бульоны, отвары, супы массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>  Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов. Приготовление бульонов и отваров, супов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p><i>Технология приготовления бульонов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>костного;</i></li> <li>✓ <i>мясокостного;</i></li> <li>✓ <i>из птицы;</i></li> <li>✓ <i>из рыбы.</i></li> </ul> <p><i>Технология приготовления отваров:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>грибного;</i></li> <li>✓ <i>овощной;</i></li> <li>✓ <i>крупяного;</i></li> <li>✓ <i>плодово-ягодного</i></li> </ul> <p><i>Супы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>борщи (украинский, Московский, сибирский, флотский)</i></li> <li>✓ <i>щи</i></li> <li>✓ <i>щи из свежей капусты</i></li> <li>✓ <i>щи из квашеной капусты</i></li> <li>✓ <i>щи по-уральски</i></li> <li>✓ <i>щи суточные</i></li> <li>✓ <i>щи зелёные</i></li> <li>✓ <i>рассольник Ленинградский</i></li> <li>✓ <i>рассольник Московский</i></li> <li>✓ <i>рассольник домашний</i></li> <li>✓ <i>суп из овощей</i></li> <li>✓ <i>суп крестьянский</i></li> <li>✓ <i>суп картофельный</i></li> <li>✓ <i>суп полевой</i></li> <li>✓ <i>суп картофельный с фасолью</i></li> <li>✓ <i>суп картофельный с макаронными изделиями</i></li> <li>✓ <i>суп картофельный с крупой</i></li> <li>✓ <i>суп – лапша домашняя</i></li> <li>✓ <i>суп харчо</i></li> <li>✓ <i>солянка мясная сборная</i></li> <li>✓ <i>солянка домашняя</i></li> <li>✓ <i>солянка рыбная</i></li> <li>✓ <i>суп – пюре из моркови</i></li> <li>✓ <i>суп – пюре из кабачков и тыквы</i></li> <li>✓ <i>суп – пюре из цветной капусты</i></li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ суп – пюре из зелёного горошка</li> <li>✓ суп – пюре из риса</li> <li>✓ суп – пюре из мясных продуктов</li> </ul>		
	<p>Соусы горячие, холодные массового спроса. Масляные смеси. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании, кулинарное назначение соусов. Классификация и приготовление мучных пассеровок. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов. Технология приготовления холодных соусов массового спроса.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения основ и готовых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Варианты, методы сервировки и подачи, температура подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p><i>Ассортимент соусов красных:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ красный основной;</li> <li>✓ красный с луком и огурцами;</li> <li>✓ луковый;</li> <li>✓ луковый с горчицей;</li> <li>✓ красный кисло-сладкий;</li> <li>✓ с луком и грибами;</li> <li>✓ с эстрагоном и вином;</li> <li>✓ красный перечный с вином;</li> <li>✓ смородиновый;</li> <li>✓ с ветчиной, каперсами и грибами.</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов белых на мясном бульоне:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ основной;</li> <li>✓ паровой;</li> <li>✓ томатный;</li> <li>✓ томатный с грибами;</li> <li>✓ томатный с грибами и овощами;</li> <li>✓ белый с каперсами;</li> <li>✓ белый с яйцом;</li> <li>✓ белый с овощами.</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов белых на рыбном бульоне:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ основной;</li> <li>✓ паровой;</li> <li>✓ томатный;</li> <li>✓ томатный с овощами;</li> <li>✓ соус-белое вино;</li> <li>✓ белый с рассолом.</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов грибных:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ грибной;</li> <li>✓ грибной с томатом;</li> <li>✓ грибной кисло-сладкий.</li> </ul> <p><i>Ассортимент соусов молочных:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ молочный (для подачи к блюду);</li> <li>✓ молочный (для запекания);</li> <li>✓ молочный (для фарширования);</li> <li>✓ молочный сладкий;</li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ молочный с луком.</li> <li>Ассортимент яично-масляных соусов:             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ польский;</li> <li>✓ польский с белым соусом;</li> <li>✓ голландский;</li> <li>✓ голландский с горчицей;</li> <li>✓ голландский с каперсами;</li> <li>✓ голландский со сливками;</li> <li>✓ сухарный;</li> <li>✓ яичный сладкий.</li> </ul> </li> <li>Ассортимент масляных смесей:             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ масло зеленое;</li> <li>✓ масло селедочное;</li> <li>✓ масло с горчицей;</li> <li>✓ масло сырное;</li> <li>✓ масло ветчинное;</li> <li>✓ масло розовое;</li> <li>✓ масло с авокадо;</li> <li>✓ паста сырная;</li> <li>✓ паста желтковая;</li> <li>✓ паста из брынзы.</li> </ul> </li> <li>Ассортимент соусов холодных:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• на растительном масле:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>заправки:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ для салатов;</li> <li>✓ горчичная;</li> <li>✓ сметанная с зеленью;</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>соус майонез и его производные:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ соус майонез со сметаной;</li> <li>✓ соус майонез с хреном;</li> <li>✓ соус майонез с корнционными;</li> <li>✓ соус майонез с желе;</li> <li>✓ соус майонез с зеленью;</li> <li>✓ соус майонез с томатом и луком</li> </ul> </li> <li>• на уксусе:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ маринад овощной с томатом;</li> <li>✓ маринад овощной без томата;</li> <li>✓ маринад овощной со свеклой;</li> <li>✓ соус-хрен;</li> <li>✓ соус-хрен со сметаной;</li> <li>✓ горчица столовая.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		
	<p><b>Практическая работа № 4 «Приготовление супов, соусов массового спроса»</b></p>	4	2
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 3.5.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произвести расчет рецептур на суп и соус по заданию преподавателя.</li> <li>2. Оформить технологические карты на суп и соус по заданию преподавателя.</li> <li>3. Подготовить презентации на темы «Варианты и способы подачи супов», «Варианты и способы декорирования тарелок соусами».</li> <li>4. Произвести практическую проработку по приготовлению блюд и соусов в условиях предприятия по заданию преподавателя.</li> </ol>	12	

<p><b>Тема 3.6 Подготовка полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря</b></p>	<p>Полуфабрикаты из рыбы, нерыбных продуктов моря массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов массового спроса из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, порционные полуфабрикаты для варки, жарки, припускания.</p> <p>Виды панировок. Подходящие специи, пряности, приправы, маринады. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Способы фарширования рыбы. Виды фаршей. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов: виды полуфабрикатов, способы приготовления полуфабрикатов, подходящие специи, пряности, приправы, маринады.</p> <p>Требования к качеству, безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Подготовка к хранению. Способы минимизации отходов.</p> <p><i>Полуфабрикаты из рыбы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>кругляши</i></li> <li>✓ <i>кругляши фаршированные</i></li> <li>✓ <i>стейки</i></li> <li>✓ <i>рыба целиком</i></li> <li>✓ <i>щука фаршированная</i></li> <li>✓ <i>судак фаршированный</i></li> <li>✓ <i>рулеты из целой рыбы</i></li> <li>✓ <i>зразы донские</i></li> <li>✓ <i>рыба «фри»</i></li> <li>✓ <i>рыба «Орли»</i></li> <li>✓ <i>рыба «Кольбер»</i></li> <li>✓ <i>«косичка» из рыбы</i></li> <li>✓ <i>«конверт» из рыбы</i></li> <li>✓ <i>«кармашек» из рыбы</i></li> <li>✓ <i>рыба в тесте</i></li> <li>✓ <i>поджарка из рыбы</i></li> <li>✓ <i>котлеты, биточки, шницели рыбные</i></li> <li>✓ <i>тефтели</i></li> <li>✓ <i>фрикадельки</i></li> <li>✓ <i>тельное</i></li> <li>✓ <i>рулет из рыбной котлетной массы</i></li> <li>✓ <i>суфле рыбное</i></li> <li>✓ <i>тимбал рыбный</i></li> </ul> <p><i>Полуфабрикаты из морепродуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>кольца кальмаров</i></li> <li>✓ <i>кальмары фаршированные</i></li> <li>✓ <i>кальмары, нарезанные на полоски, ромбы</i></li> <li>✓ <i>креветки на шпажках</i></li> <li>✓ <i>креветки маринованные</i></li> </ul>	<p>1</p>	<p>2</p>
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 3.6.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформить таблицы «Порционные рыбные полуфабрикаты», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы».</li> <li>2. Произвести практическую проработку по приготовлению рыбных полуфабрикатов в условиях предприятия по заданию преподавателя.</li> </ol>	<p>2</p>	

<p><b>Тема 3.7</b> <b>Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом, из морепродуктов</b></p>	<p>Блюда из рыбы, из морепродуктов массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p><i>Блюда из рыбы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ рыба отварная (целиком)</li> <li>✓ рыба (филе) припущенная</li> <li>✓ рыба, припущенная с соусом белое вино</li> <li>✓ рыба, припущенная с соусом белым с рассолом</li> <li>✓ рыба по-русски</li> <li>✓ филе из рыбы фаршированное</li> <li>✓ судак фаршированный (целиком)</li> <li>✓ рыба, тушеная в томате с овощами</li> <li>✓ рыба жареная</li> <li>✓ рыба жареная с луком по-ленинградски</li> <li>✓ рыба, жаренная во фритюре</li> <li>✓ рыба «Орли»</li> <li>✓ рыба «Кольбер»</li> <li>✓ рыба, жаренная в тесте</li> <li>✓ «кармашки» из рыбы, фаршированные</li> <li>✓ кругляши фаршированные</li> <li>✓ зразы донские</li> <li>✓ рулетики из рыбы</li> <li>✓ солянка из рыбы на сковороде</li> <li>✓ поджарка из рыбы</li> <li>✓ котлеты, биточки, шницели рыбные</li> <li>✓ тефтели</li> <li>✓ фрикадельки</li> <li>✓ тельное</li> <li>✓ рулет из рыбной котлетной массы</li> <li>✓ суфле рыбное</li> <li>✓ тимбал рыбный</li> </ul> <p><i>Блюда из морепродуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ кольца кальмаров фри</li> <li>✓ кальмары фаршированные, запеченные в сметанном соусе</li> <li>✓ кальмары, нарезанные на полоски, ромбы жареные с луком</li> <li>✓ креветки на шпажках, жаренные на гриле</li> <li>✓ креветки маринованные гриль</li> <li>✓ креветки отварные с соусом</li> </ul>	<p>1</p>	<p>2</p>
--	---	----------	----------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ креветки жареные глазированные</li> <li>✓ мусс, суфле из креветок</li> <li>✓ морской коктейль в сливках</li> </ul>		
	<p><i>Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюд из рыбы, из морепродуктов массового спроса»</i></p>	4	2
	<p><i>Самостоятельная работа по теме 3.7.</i>          1. Произвести расчет рецептур по заданию преподавателя.          2. Оформить технологические карты на блюда по заданию преподавателя.          3. Подготовить презентацию на тему «Варианты оформления и способы подачи рыбных блюд».          4. Произвести практическую проработку по приготовлению блюд в условиях предприятия по заданию преподавателя.</p>	10	
<p><b>Тема 3.8 Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</b></p>	<p>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.          Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.          Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, из мясных продуктов.          Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.          Требования к качеству, безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения, подготовка к хранению. Способы минимизации отходов.</p> <p><i>Полуфабрикаты из говядины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ростбиф</li> <li>✓ мясо шпигованное</li> <li>✓ бифштекс</li> <li>✓ филе</li> <li>✓ лангет</li> <li>✓ антрекот</li> <li>✓ зразы отбивные</li> <li>✓ говядина духовая</li> <li>✓ ромштекс</li> <li>✓ бефстроганов</li> <li>✓ азу</li> <li>✓ поджарка</li> <li>✓ шашлык по-московски</li> <li>✓ гуляш</li> </ul> <p><i>Полуфабрикаты из свинины, баранины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ баранина(свинина) жареная</li> <li>✓ грудинка фаршированная</li> <li>✓ котлеты натуральные из баранины и свинины</li> <li>✓ котлеты отбивные из баранины и свинины</li> <li>✓ эскалоп</li> <li>✓ шашлык по-карски</li> <li>✓ шницель отбивной</li> <li>✓ духовая баранина, свинина</li> <li>✓ шашлык по-кавказски</li> </ul>	2	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ рагу</li> <li>✓ плов</li> <li>✓ гуляш</li> <li>✓ поджарка</li> </ul> <p><i>Полуфабрикаты из рубленой массы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бифштекс рубленый</li> <li>✓ котлеты натуральные рубленые</li> <li>✓ котлеты полтавские</li> <li>✓ шницель натуральный рубленый</li> <li>✓ фрикадельки</li> <li>✓ люля-кебаб</li> <li>✓ купаты</li> <li>✓ пудинг из говядины</li> </ul> <p><i>Полуфабрикаты из котлетной массы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ котлеты, биточки, шницели</li> <li>✓ зразы рубленые</li> <li>✓ тефтели</li> <li>✓ рулет</li> <li>✓ кнели</li> <li>✓ суфле из говядины</li> </ul>		
	<p><b>Полуфабрикаты из птицы, из субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>          Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Характеристика методов и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.          Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.          Требования к качеству, безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения, подготовка к хранению. Способы минимизации отходов.</p> <p><i>Полуфабрикаты из птицы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ тушка птицы (целиком)</li> <li>✓ рулет из птицы целиком</li> <li>✓ галантин</li> <li>✓ рагу</li> <li>✓ плов</li> <li>✓ котлеты натуральные</li> <li>✓ котлеты панированные</li> <li>✓ птица по-столичному</li> <li>✓ котлеты по-киевски</li> <li>✓ котлеты фаршированные</li> <li>✓ рулетики из филе птицы</li> <li>✓ «кармашки» из птицы</li> <li>✓ «конфертики» из птицы</li> <li>✓ котлеты, биточки рубленые</li> <li>✓ котлеты пожарские</li> <li>✓ кнели</li> <li>✓ суфле из птицы</li> <li>✓ тимбал из птицы</li> </ul> <p><i>Полуфабрикаты из субпродуктов:</i></p>	1	2



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>печень жареная</i></li> <li>✓ <i>печень по-строгановски</i></li> <li>✓ <i>мозги жареные</i></li> <li>✓ <i>мозги фри</i></li> <li>✓ <i>почки жареные</i></li> <li>✓ <i>язык фаршированный</i></li> <li>✓ <i>рулет из рубца</i></li> <li>✓ <i>оладьи из печени</i></li> <li>✓ <i>стейк из печени</i></li> <li>✓ <i>шейка утиная, гусиная или индюшиная фаршированная</i></li> <li>✓ <i>рагу из субпродуктов</i></li> </ul>		
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 3.8.</b></p> <p>1. Оформить таблицы «Мясные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины», «Полуфабрикаты из мясной котлетной и натуральной рубленой массы».</p> <p>2. Произвести практическую проработку по приготовлению рыбных полуфабрикатов в условиях предприятия по заданию преподавателя.</p>	6	
<p><b>Тема 3.9</b> <b>Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы</b></p>	<p><b>Блюда из мяса массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</b></p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление основных блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Степени готовности. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><b>Блюда из говядины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>ростбиф</i></li> <li>✓ <i>мясо шпигованное</i></li> <li>✓ <i>бифитекс</i></li> <li>✓ <i>филе</i></li> <li>✓ <i>лангет</i></li> <li>✓ <i>антрекот</i></li> <li>✓ <i>зразы отбивные</i></li> <li>✓ <i>говядина духовая</i></li> <li>✓ <i>ромитекс</i></li> <li>✓ <i>бефстроганов</i></li> <li>✓ <i>азу</i></li> <li>✓ <i>поджарка</i></li> <li>✓ <i>шашлык по-московски</i></li> <li>✓ <i>гуляш</i></li> </ul> <p><b>Блюда из свинины, баранины:</b></p>	2	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ баранина(свинина) жареная</li> <li>✓ грудинка фаршированная</li> <li>✓ котлеты натуральные из баранины и свинины</li> <li>✓ котлеты отбивные из баранины и свинины</li> <li>✓ эскалоп</li> <li>✓ шашлык по-карски</li> <li>✓ шницель отбивной</li> <li>✓ духовая баранина, свинина</li> <li>✓ шашлык по-кавказски</li> <li>✓ рагу</li> <li>✓ плов</li> <li>✓ гуляш</li> <li>✓ поджарка</li> </ul> <p>Блюда из рубленой массы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бифитекс рубленый</li> <li>✓ котлеты натуральные рубленые</li> <li>✓ котлеты полтавские</li> <li>✓ шницель натуральный рубленый</li> <li>✓ фрикадельки</li> <li>✓ люля-кебаб</li> <li>✓ купаты</li> <li>✓ пудинг из говядины</li> </ul> <p>Блюда из котлетной массы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ котлеты, биточки, шницели</li> <li>✓ зразы рубленые</li> <li>✓ тефтели</li> <li>✓ рулет</li> <li>✓ кнели</li> <li>✓ суфле из говядины</li> </ul>		
--	--	--	--

	<p>Блюда из птицы массового спроса. Блюда из субпродуктов массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из птицы, дичи и субпродуктов. Приготовление основных блюд из птицы, дичи, мясных субпродуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Определение степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из птицы, дичи, субпродуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из птицы, дичи, субпродуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><i>Блюда из птицы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ тушка птицы (целиком)</li> <li>✓ рулет из птицы целиком</li> <li>✓ галантин</li> <li>✓ рагу</li> <li>✓ плов</li> <li>✓ котлеты натуральные</li> <li>✓ котлеты панированные</li> <li>✓ птица по-столичному</li> <li>✓ котлеты по-киевски</li> <li>✓ котлеты фаршированные</li> <li>✓ рулетики из филе птицы</li> <li>✓ «кармашки» из птицы</li> <li>✓ «конфертики» из птицы</li> <li>✓ котлеты, биточки рубленые</li> <li>✓ котлеты пожарские</li> <li>✓ кнели</li> <li>✓ суфле из птицы</li> <li>✓ тимбал из птицы</li> </ul> <p><i>Блюда из субпродуктов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ печень жареная</li> <li>✓ печень по-строгановски</li> <li>✓ мозги жареные</li> <li>✓ мозги фри</li> <li>✓ почки жареные</li> <li>✓ язык фаршированный</li> <li>✓ рулет из рубца</li> <li>✓ оладьи из печени</li> <li>✓ стейк из печени</li> <li>✓ шейка утиная, гусиная или индюшиная фаршированная</li> <li>✓ рагу из субпродуктов</li> </ul>	1	2
	<p><i>Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюд массового спроса из мяса, птицы, субпродуктов»</i></p>	4	2

	<p><b>Самостоятельная работа по теме 3.9.</b>                  1. Произвести расчет рецептур по заданию преподавателя.                  2. Оформить технологические карты на блюда по заданию преподавателя.                  3. Подготовить презентации на темы «Варианты оформления и способы подачи мясных блюд», «Варианты и способы подачи блюд из птицы, дичи».                  4. Произвести практическую проработку по приготовлению блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов в условиях предприятия по заданию преподавателя.</p>	14	
<p><b>Раздел 4 Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента массового спроса</b></p>		18	
<p><b>Тема 4.1                  Приготовление бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями</b></p>	<p>Бутерброды, салаты, гастрономические продукты порциями массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                  Классификация, ассортимент, значение в питании бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента массового спроса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями и вкусовыми сочетаниями. Подготовка полуфабрикатов для салатов, бутербродов, условия и сроки их хранения. Приготовление, оформление и отпуск салатов и бутербродов массового спроса с учетом требований к безопасности. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p><i>Ассортимент бутербродов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бутерброд с ветчиной или с мясом</li> <li>✓ бутерброд с паштетом</li> <li>✓ бутерброд с икрой</li> <li>✓ бутерброд с мясным ассорти</li> <li>✓ сэндвичи</li> <li>✓ гамбургеры</li> <li>✓ хот-доги</li> <li>✓ пита с зеленым салатом, ветчиной и авокадо</li> <li>✓ пита с курицей, сыром, грибами</li> <li>✓ канاپе с паштетом</li> <li>✓ канاپе с сыром и окороком</li> <li>✓ канاپе с семгой</li> <li>✓ корзиночки с паштетом</li> <li>✓ корзиночки с кальмарами</li> <li>✓ волованы с салатом</li> <li>✓ волованы с курицей</li> <li>✓ волованы с семгой</li> </ul> <p><i>Ассортимент салатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ салат из свежих овощей</li> <li>✓ салат из цветной капусты, помидоров и зелени</li> <li>✓ салат «Цезарь с курицей»</li> <li>✓ салат «Цезарь с семгой»</li> <li>✓ салат из маринованной свеклы с яблоками</li> <li>✓ салат из квашеной капусты</li> <li>✓ салат из маринованных грибов с луком</li> <li>✓ салат «Столичный»</li> <li>✓ салат мясной</li> <li>✓ салат-коктейль с ветчиной и сыром</li> <li>✓ салат-коктейль из куриного филе и фруктов</li> <li>✓ винегрет овощной</li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>винегрет мясной</i></li> <li>✓ <i>винегрет с кальмарами или морской капустой</i></li> </ul> <p><i>Ассортимент гастрономических продуктов порциями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>сыр порциями</i></li> <li>✓ <i>сырная тарелка</i></li> <li>✓ <i>икра лососевая порциями</i></li> <li>✓ <i>ассорти рыбное</i></li> <li>✓ <i>ассорти мясное</i></li> <li>✓ <i>рыба холодного или горячего копчения порциями</i></li> </ul>		
	<p><i>Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление салатов, бутербродов, гастрономических продуктов порциями массового спроса»</i></p>	2	2
	<p><i>Самостоятельная работа по теме 4.1.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произвести расчет рецептур по заданию преподавателя.</li> <li>2. Оформить технологические карты на бутерброды, салаты по заданию преподавателя.</li> <li>3. Подготовить слайд-шоу на тему «Варианты оформления и способы подачи бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями».</li> <li>4. Произвести практическую проработку по приготовлению бутербродов, салатов в условиях предприятия по заданию преподавателя.</li> </ol>	6	
<p><b>Тема 4.2</b> <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b></p>	<p>Холодные закуски и блюда массового спроса из различных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц массового спроса. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p><i>Ассортимент закусок:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>из рыбы и соленой сельди:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>роллы</i></li> <li>✓ <i>суши</i></li> <li>✓ <i>террин из семги с грецким орехом</i></li> <li>✓ <i>рулетки из сельди на кружочке яблока</i></li> <li>✓ <i>красная икра по-ростовски</i></li> <li>✓ <i>мусс из сельди со свеклой</i></li> <li>✓ <i>мусс из семги со свежими огурцами</i></li> </ul> </li> <li>• <i>из мяса, птицы и мясных продуктов:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>паштет из печени в тарталетке</i></li> <li>✓ <i>рулетки из говядины с сыром</i></li> <li>✓ <i>филе птицы фаршированное</i></li> <li>✓ <i>печень курицы, глазированная</i></li> <li>✓ <i>язык заливной</i></li> </ul> </li> <li>• <i>из овощей и грибов:</i></li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ черри фаршированные</li> <li>✓ капуста «Провансаль»</li> <li>✓ грибы маринованные с луком</li> <li>✓ икра грибная</li> <li>✓ мусс из сладкого перца</li> <li>✓ шампиньоны фаршированные</li> <li>✓ паштет грибной</li> <li>✓ рулетики из баклажанов</li> <li>✓ цуккини маринованные</li> <li>✓ спагетти из цуккини</li> <li>• из яиц:</li> <li>✓ яйца фаршированные</li> <li>✓ рулетики из омлета</li> <li>✓ блинчики яичные</li> </ul> <p>Ассортимент блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• из рыбы и соленой сельди</li> <li>✓ филе камбалы с соусом из апельсинов</li> <li>✓ шашлычки из сёмги с картофелем и маринованными огурчиками</li> <li>✓ жареная рыба под маринадом</li> <li>✓ рыба фаршированная заливная с гарниром</li> <li>✓ студень из рыбы</li> <li>✓ рулет из трех видов рыбы</li> <li>• из мяса, птицы и мясных продуктов:</li> <li>✓ рулетики из языка с сыром острые</li> <li>✓ студень из мяса с гарниром и соусом</li> <li>✓ рулет из птицы</li> <li>✓ заливное из курицы</li> <li>✓ галантин из птицы</li> <li>✓ паштет из куриной печени</li> <li>• из овощей и грибов:</li> <li>✓ помидоры фаршированные</li> <li>✓ перец сладкий фаршированный</li> <li>✓ террин из овощей</li> <li>✓ мусс грибной</li> <li>✓ тыква маринованная</li> <li>✓ рулетики из цуккини или баклажанов</li> <li>✓ грибы фаршированные</li> <li>✓ мильфей овощной с творожным сыром</li> <li>• из яиц:</li> <li>✓ яйца под майонезом с гарниром</li> <li>✓ яйца перепелиные заливные</li> <li>✓ рулет из омлета с сыром</li> </ul>		
--	---	--	--

	<i>Практическая работа № 8 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок массового спроса из различных видов сырья»</i>	2	2
	<i>Самостоятельная работа по теме 4.2.</i> 1. Произвести расчет рецептур по заданию преподавателя. 2. Оформить технологические карты на холодные блюда и закуски по заданию преподавателя. 3. Подготовить слайд-шоу на тему «Варианты оформления и способы подачи холодных блюд и закусок из различных видов сырья». 4. Произвести практическую проработку по приготовлению холодных блюд и закусок в условиях предприятия по заданию преподавателя.	6	
<b>Раздел 5 Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 5.1 Приготовление сладких блюд, десертов</b>	<p>Холодные и горячие сладкие блюда и десерты массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность сладких блюд, десертов массового спроса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд, десертов. Правила проведения бракеража, сервировки стола. Выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи.</p> <p>Порционирование, упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых.</p> <p><i>Ассортимент холодных сладких блюд, десертов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>фрукты на шпажках с йогуртом</i></li> <li>✓ <i>быстрозамороженные ягоды и фрукты с взбитыми сливками</i></li> <li>✓ <i>свежие фрукты и ягоды со взбитыми сливками</i></li> <li>✓ <i>салаты из свежих фруктов и ягод</i></li> <li>✓ <i>фламбированные фрукты с мороженым</i></li> <li>✓ <i>фруктовый салат со взбитыми сливками</i></li> <li>✓ <i>компот из свежих плодов и/или ягод</i></li> <li>✓ <i>компот из консервированных плодов и ягод</i></li> <li>✓ <i>компот из сухофруктов</i></li> <li>✓ <i>кисель из плодов и/или ягод свежих</i></li> <li>✓ <i>кисель из сока плодового или ягодного</i></li> <li>✓ <i>кисель из повидла, джема, варенья</i></li> <li>✓ <i>желе из плодов и/или ягод свежих, консервированных</i></li> <li>✓ <i>желе из молока</i></li> <li>✓ <i>желе шоколадное</i></li> <li>✓ <i>мусс ягодный, фруктовый</i></li> <li>✓ <i>самбук яблочный, абрикосовый, сливовый</i></li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ крем ванильный, шоколадный, кофейный</li> <li>✓ крем ванильный из сметаны</li> <li>✓ крем ягодный, фруктовый</li> </ul> <p><i>Ассортимент горячих сладких блюд и десертов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ суфле ванильное, шоколадное, ореховое</li> <li>✓ пудинг яблочный с орехами</li> <li>✓ яблоки по-киевски</li> <li>✓ яблоки в тесте жареные</li> <li>✓ яблоки в слойке</li> <li>✓ шарлотка с яблоками</li> </ul>		
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 5.1.</b></p> <p>1. Подготовить презентацию на тему «Виды желе».</p> <p>2. Оформить таблицу «Желирующие вещества и их использование».</p>	2	
<p><b>Тема 5.2 Приготовление напитков</b></p>	<p>Горячие и холодные напитки массового спроса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих и холодных напитков массового спроса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих и холодных напитков массового спроса. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Правила оформления и отпуска напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению.</p> <p><i>Ассортимент холодных напитков:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным, или с джемом</li> <li>✓ сливки с соком апельсиновым</li> <li>✓ сливки с ликером</li> <li>✓ напитки прохладительные плодовые, ягодные, плодово-ягодные</li> <li>✓ квас хлебный</li> <li>✓ напиток «Петровский»</li> <li>✓ коктейли молочные шоколадные</li> <li>✓ коктейли молочные плодовые, ягодные, плодово-ягодные</li> <li>✓ коктейли молочные с мороженым (плодовые, ягодные, кофейные, шоколадные)</li> <li>✓ крюшоны</li> <li>✓ айс-кримы</li> </ul> <p><i>Ассортимент горячих напитков:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ чай с лимоном</li> <li>✓ чай с красным вином</li> <li>✓ напиток «Спортивный»</li> </ul>	1	2



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ напиток «Застольный»</li> <li>✓ напиток «Фруктовый»</li> <li>✓ чай с молоком или сливками</li> <li>✓ кофе черный</li> <li>✓ кофе черный (с лимоном, с молоком или сливками, на молоке)</li> <li>✓ кофе по-восточному</li> <li>✓ кофе по-варшавски</li> <li>✓ кофе черный со взбитыми сливками по-венски</li> <li>✓ кофе черный с мороженым (глясе)</li> <li>✓ какао с молоком</li> <li>✓ какао с мороженым</li> <li>✓ шоколад</li> <li>✓ шоколад со взбитыми сливками</li> </ul>		
	<p><i>Практическая работа № 9 «Приготовление сладких блюд, напитков массового спроса»</i></p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа по теме 5.2.</b>          1. Произвести расчет рецептур по заданию преподавателя.          2. Оформить технологические карты на сладкие блюда и напитки по заданию преподавателя.          3. Подготовить слайд-шоу на тему «Варианты оформления и способы подачи сладких блюд и напитков».          4. Произвести практическую проработку по приготовлению сладких блюд и напитков в условиях предприятия по заданию преподавателя.</p>	6	
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>		8	
	<p>Повторительно-обобщающий урок.  <b>Диф. зачет</b></p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа по подготовке к ПА</b>          1. Составить инструкционные карты, чек-лист и произвести расчет рецептур по заданию преподавателя.          2. Произвести проработку блюд по заданию преподавателя в условиях предприятия.</p>	6	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>          1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.          2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.          3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.          4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.          5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования)</p>		72	2

<p>(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики,</p>	<p><b>144</b></p>	

<p>стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>7. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>10. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>		
<b>Всего</b>	<b>370</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашинa с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;

- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
  - стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
  - сифон – 3 шт.;
  - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
  - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
  - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
  - овоскоп-1шт.;
  - нитротестер – 1 шт.;
  - машина посудомоечная - 1 шт.;
  - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
  - стеллаж передвижной - 2 шт.;
  - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
  - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
  - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
  - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
  - сковорода - 15 шт.;
  - сковорода гриль - 5 шт.;
  - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
  - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
  - мерный стакан - 15 шт.;
  - венчик -15 шт.;
  - миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
  - сито - 15 шт.;
  - шенуа -15 шт.;
  - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
  - половник - 7 шт.;
  - шумовка - 5 шт.;
  - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
  - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
  - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
  - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
  - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
  - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
  - пароконвектомат - 1шт.;
  - конвекционная печь - 1шт.;
  - микроволновая печь - 1 шт.;
  - подовая печь для пиццы – 1 шт.;
  - расстоечный шкаф – 1 шт.;
  - плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
  - фритюрница – 1 шт.;
  - электроблинница-1шт.;
  - шкаф холодильный -1 шт.;
  - шкаф морозильный – 1 шт.;
  - шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
  - льдогенератор - 1 шт.;
  - фризер - 1 шт.;

- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пудровый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфракрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием - 1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1 шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные - 5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;

- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора -4 шт.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.



4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2018.- 414 с.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017.- 248 с

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 374 с.



3. Шатун Н.Г. и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 128 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие / [В. П. Андросов, Т.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 112 с.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 . Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие / [В. П. Андросов и др.]. — 6-е изд., испр. — М. : Академия, 2012. — 112 с
7. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
8. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.

#### **Информационные источники:**

1. Кулинария: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.kulina.ru>
2. Кулинарный Эдем: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>
3. Кулинарная энциклопедия «Кирилл и Мефодий»: [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://mega.km.ru/Kitchen/>

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессии **33.11** Повар входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 предусматриваются учебная практика.

Программа модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы, доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса</b>			
<p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p>
1	2	3	4
оформление и подготовку к	готовых горячих блюд, кулинарных		

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

реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	изделий, закусок сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; правила оформления заявок на склад		
	Уметь: оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара. Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
1	2	3	4
	стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности,		

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

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Раздел 2. Виды, характеристика, подготовка сырья и продуктов</b>			
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, товароведную характеристику сырья и продуктов;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы и способы подготовки сырья и продуктов к использованию;</li> <li>- нормы отходов, методы их минимизации при очистке, обработке и измельчении сырья, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- понятие расточительности, рационального использования сырья и продуктов;</li> <li>- характеристику региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p>
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним с учетом принципов сочетаемости;</li> <li>- подготавливать сырье и продукты к использованию с учетом требований к безопасности;</li> </ul>	<p>Выполнение практической работы</p> <p>Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
1	2	3	4
	- производить замену различных видов сырья с учетом норм взаимозаменяемости.		

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

	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом требований к безопасности, норм взаимозаменяемости и экономного расходования;</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним с учетом принципов сочетаемости.</li> </ul>	<p>Выполнение практической работы Защита отчетов по практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Раздел 3. Ведение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации горячих блюд массового спроса</b></p> <p><b>Раздел 4. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента массового спроса</b></p> <p><b>Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков</b></p>			
<p>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- пищевую, энергетическую ценность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>	<p>Тестирование Устный опрос Письменный опрос</p>	<p>75% правильных ответов Оценка процесса</p>
1	2	3	4

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

закусок разнообразного ассортимента. ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить, подготавливать к реализации супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски.</li> </ul>	Выполнение практической работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
	<p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление, подготовка к реализации, оценка качества кулинарной продукции массового спроса</li> </ul>		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во	ЛР 23



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

всех сферах своей деятельности	
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Дата</b>	<b>Содержание и формы деятельности</b>	<b>Участники</b>	<b>Место проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>октябрь</b>	День профессионально-	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР,	ЛР 1 - ЛР 32

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

	технического образования в России			кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	
	Международный день повара	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1-ЛР 32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9-ЛР 10 ЛР 20-ЛР 22
<b>февраль</b>	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	2 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
<b>март</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
<b>апрель</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>май</b>	День кондитера в России	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по	ЛР 4,13,17-18,23-

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

				УВР, кл.руководители, соц.педагог	30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17- 18,23- 30 20-22
<b>июнь</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6- 8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23- 30 9-10

5.