

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

| Наименование разделов и тем                                                         | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Объем часов | Уровень усвояемости |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|
| 1                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3           | 4                   |
| <b>Введение</b>                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1</b>    | 2                   |
|                                                                                     | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                     |
| <b>Раздел 1</b>                                                                     | <b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>11</b>   | 2                   |
| <b>Тема 1.1<br/>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>3</b>    |                     |
|                                                                                     | Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов<br>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.<br>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.<br>Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. |             |                     |
|                                                                                     | Практические занятия<br>1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов<br>2.Изучение под микроскопом микроорганизмов                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>    |                     |
| <b>Тема 1.2</b>                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>5</b>    | 2                   |

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>                                 | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности<br>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения<br>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития<br>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания<br>Схема микробиологического контроля |           |   |
|                                                                                       | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         | 3 |
|                                                                                       | Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |   |
|                                                                                       | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0         |   |
| <b>Раздел 2</b>                                                                       | <b>Основы физиологии питания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>20</b> |   |
| <b>Тема 2.1<br/>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3         | 3 |
|                                                                                       | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах<br>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |   |
|                                                                                       | Практические занятия<br>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1         | 2 |
| <b>Тема 2.2<br/>Пищеварение и усвояемость пищи</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3         | 2 |
|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |   |
|                                                                                       | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения<br>Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |   |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                                                          | <p>Практические занятия</p> <p>Изучение схемы пищеварительного тракта.</p> <p>Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         |   |
| <p><b>Тема 2.3</b></p> <p><b>Обмен веществ и энергии</b></p>                                             | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4         | 3 |
|                                                                                                          | <p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</p> <p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда</p>                                                                                                                                                       |           |   |
|                                                                                                          | <p>Практические занятия</p> <p>1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         | 3 |
| <p><b>Тема 2.4</b></p> <p><b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4         | 2 |
|                                                                                                          | <p>Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда</p> <p>Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания</p> |           |   |
|                                                                                                          | <p>Практические занятия</p> <p>1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1         |   |
|                                                                                                          | <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0         |   |
| <b>Раздел 3</b>                                                                                          | <b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>18</b> |   |
| <p><b>Тема 3.1</b></p> <p><b>Личная и производственная гигиена</b></p>                                   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4         | 2 |
|                                                                                                          | <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.</p> <p>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.</p> <p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>                                                                                                                                           |           |   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Тема 3.2<br/>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>5</b> | <b>2</b> |
|                                                                                                 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения                        |          |          |
|                                                                                                 | Практические занятия<br>Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | <b>2</b> |
|                                                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>0</b> |          |
| <b>Тема 3.3<br/>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3</b> | <b>2</b> |
|                                                                                                 | 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов<br>2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |          |          |
|                                                                                                 | Практические занятия<br>1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>1</b> | <b>2</b> |
|                                                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3</b> |          |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| <b>Тема 3.4<br/>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b> | 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация<br>2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции<br>3. Дифференцированный зачет |           | 2 |
| <b>Всего:</b>                                                                                                    | <b>Часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>50</b> |   |
|                                                                                                                  | <b>Самостоятельных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>0</b>  |   |
|                                                                                                                  | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>0</b>  |   |
| <b>Итого:</b>                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>50</b> |   |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

| Наименование разделов и тем                                                                      | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                          | Количество часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3                | 4                |
| <b>Тема 1.<br/>Химический состав пищевых продуктов, классификация продовольственных товаров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>24</b>        | <b>2,3</b>       |
|                                                                                                  | пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов<br>классификация продовольственных товаров.<br>качество и безопасность продовольственных товаров.                                               |                  |                  |
| <b>Тема 2.<br/>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>         | <b>2,3</b>       |
|                                                                                                  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки<br>Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |                  |                  |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>         | <b>2,3</b>       |
|                                                                                                  | 1.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.<br>2.Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.                                                                                                                                                  |                  |                  |
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>-</b>         | <b>-</b>         |
| <b>Тема 3.<br/>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>         | <b>2</b>         |
|                                                                                                  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.<br>Условия и сроки хранения зерновых товаров                                                           |                  |                  |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>         | <b>2,3</b>       |
|                                                                                                  | 3.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту                                                                                                                                                                                                                                        |                  |                  |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | -         | -   |
| <b>Тема 4.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>молочных<br/>товаров</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>8</b>  | 2,3 |
|                                                                                                  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров<br>Условия и сроки хранения молочных товаров                                                                                                         |           |     |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>  |     |
|                                                                                                  | 4.Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.                                                                                                                                                                                                                                                  |           |     |
| <b>Тема 5.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>рыбы, рыбных<br/>продуктов</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b> | 2,3 |
|                                                                                                  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов<br>Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов                                                                                                 |           |     |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>10</b> | 3   |
|                                                                                                  | 5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.<br>6. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.<br>7. Расчет потребности сырья в зависимости от вида рыбного сырья.                |           |     |
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | -         | -   |
| <b>Тема 6.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>мяса и мясных<br/>продуктов</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>10</b> | 2,3 |
|                                                                                                  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.<br>Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов                                                                                                                       |           |     |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | 2,3 |
|                                                                                                  | 8.Органолептическая оценка качества мяса                                                                                                                                                                                                                                                               |           |     |
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | -         | -   |
| <b>Тема 7.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>, яичных<br/>продуктов,<br/>пищевых жиров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>  | 2,3 |
|                                                                                                  | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов<br>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение<br>Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |           |     |
|                                                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b>  | 3   |

|                                                                                                |                                                                                                                                                                      |            |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
| <b>Тема 8.<br/>Товароведная<br/>характеристика<br/>кондитерских и<br/>вкусовых<br/>товаров</b> | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к<br>качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.<br>Условия и сроки хранения |            |   |
|                                                                                                | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                        | -          | - |
| <b>Всего</b>                                                                                   | <b>часов</b>                                                                                                                                                         | <b>112</b> |   |
|                                                                                                | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                        | <b>0</b>   |   |
|                                                                                                | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                  | <b>0</b>   |   |
| <b>Итого</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                      | <b>112</b> |   |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

| Наименование разделов и тем                                                          | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Количество часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3                | 4                |
| <b>Тема 1.<br/>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>10</b>        | 2,3              |
| <b>Тема 2.<br/>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>     | <b>Содержание учебного материала</b><br>Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.<br>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери.<br>Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов<br>Характеристика способов кулинарной обработки<br>Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.<br>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях<br>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.<br>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе<br>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции<br>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. | <b>28</b>        | 2,3              |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                  | Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |     |
|                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> | 2,3 |
|                                                  | 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).<br>2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).<br>3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |     |
|                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -         | -   |
| <b>Тема 3.<br/>Механическое<br/>оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>16</b> | 2   |
|                                                  | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации<br>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации<br>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации<br>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации<br>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации<br>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации |           |     |
|                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>3</b>  | 2,3 |
|                                                  | 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.<br>5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |     |
|                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -         | -   |
| <b>Тема 4.</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>8</b>  | 2,3 |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |     |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>Тепловое оборудование</b>            | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации<br>Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации<br>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации<br>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |           |     |
|                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3</b>  |     |
|                                         | 6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования<br>7.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
|                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -         | -   |
| <b>Тема 5. Холодильное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>  | 2,3 |
|                                         | Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации<br>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |     |
|                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>  | 3   |
|                                         | 8.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
|                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -         | -   |
| <b>Всего</b>                            | <b>часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>86</b> |     |
|                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>0</b>  |     |
|                                         | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>0</b>  |     |
| <b>Итого</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>86</b> |     |

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем                         | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объём часов | Уровень освоения  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|
| 1                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3           | 4                 |
| <b>Раздел 1.<br/>Экономика в сфере обслуживания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>11</b>   |                   |
|                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль и место сферы обслуживания в экономике страны</li> <li>2. Современные формы концентрации сферы обслуживания.</li> <li>3. Конкурентная среда сферы обслуживания</li> <li>4. Экономическая эффективность инвестиций в сфере обслуживания</li> <li>5. Функционирование предприятия в сфере обслуживания.</li> <li>6. Ресурсы предприятия сферы обслуживания.</li> <li>7. Организационно – правовые формы предприятий в сфере обслуживания.</li> <li>8. Роль малого предпринимательства в развитии экономики и его особенности.</li> <li>9. Система поддержки малого предпринимательства. Основные экономические показатели.</li> <li>10. Финансы и расчеты в бизнесе. Финансово-экономическая деятельность малого предприятия.</li> <li>11. Закон РФ «О защите прав потребителей», правила оказания услуг общественного питания</li> </ol> |             | <p>1</p> <p>2</p> |
| <b>Раздел 2.Правовое регулирование отношений</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13</b>   |                   |
|                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы конституционного строя России</li> <li>2. Основы правового статуса человека и гражданина в РФ</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             | 1                 |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                            |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| <b>человека и государства</b>                                        | 3. Правовые основы субъекта профессиональной деятельности<br>4. Правовое регулирование хозяйственных отношений.<br>5. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности<br>6. Правовое регулирование договорных отношений<br>7. Правовое регулирование трудовых отношений, занятости и трудоустройства<br>9. Материальная ответственность сторон трудового договора<br>10. Социальное обеспечение граждан<br>11. Понятие и виды трудового стажа; понятие социальной помощи, виды социальной помощи по государственному страхованию в РФ и РТ.<br>12. Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии. |          | 2                          |
|                                                                      | Контрольная работа № 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          | 2                          |
| <b>Раздел 3. Основы административного права</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>3</b> |                            |
|                                                                      | 1. Законодательство об административных правонарушениях<br>2. Административные правонарушения и административная ответственность<br>3. Административные наказания: понятие и виды, цели и их эффективность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          | 1                          |
| <b>Раздел 4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>7</b> |                            |
|                                                                      | 1. Правовое регулирование экономических отношений.<br>2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.<br>3. Типовые локальные акты организации.<br>4. Экономические споры.<br>5. Трудовое право, как отрасль права. Трудовой договор.<br>6. Рабочее время и время отдыха. Трудовая дисциплина.<br>7. Защита трудовых прав работников                                                                                                                                                                                                                                                                  |          | 1<br><br><br><br><br><br>2 |
| <b>Раздел 5. Оплата труда</b>                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>5</b> |                            |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                             | 1. Оплата труда. Заработная плата. Фонд оплаты труда.<br>2. Формы оплаты труда. Система оплаты труда.<br>3. Компенсационные выплаты. Стимулирующие выплаты. Первая группа доплат. Вторая группа доплат. Премии.<br>4. Понятие бестарифная система труда. Коэффициент трудового участия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           | 1        |
|                             | Контрольная работа № 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           | 2        |
| <b>Практические занятия</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>  |          |
|                             | Практическое занятие № 1 «Анализ отраслей сферы обслуживания»<br>Практическое занятие № 2 «Определение затрат предприятия сферы обслуживания»<br>Практическое занятие № 3 «Организационно-правовые формы предприятий в сфере обслуживания»<br>Практическое занятие № 4 «Составление бизнес-плана организации предприятия общественного питания»<br>Практическое занятие № 5 «Составление резюме»<br>Практическое занятие № 6 «Оформление документов при приеме на работу»<br>Практическое занятие № 7 «Составление трудового договора»<br>Практическое занятие № 8 «Начисление и расчет заработной платы» |           | 1        |
|                             | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b>  | <b>2</b> |
|                             | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>48</b> |          |
|                             | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>0</b>  |          |
|                             | <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>48</b> |          |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта»

| Наименование разделов и тем                                  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Количество часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                | 4                |
| <b>Тема 1.<br/>Общая характеристика бухгалтерского учета</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8                | 2,3              |
|                                                              | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета<br>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.<br>Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности<br>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.<br>Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов |                  |                  |
|                                                              | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10               | 2,3              |
|                                                              | Составить план-меню<br>Расчет необходимого количества продуктов<br>Калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства<br>Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями                                                                                                                                  |                  |                  |
| <b>Тема 2.<br/>Ценообразование в общественном питании</b>    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5                | 2,3              |
|                                                              | Понятие цены, ее элементы, виды цен.<br>Ценовая политика организаций питания<br>План-меню, его назначение, виды, порядок составления<br>Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий<br>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства                                                                                                                                                                |                  |                  |
| <b>Тема 3.</b>                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8                | 2                |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| <p><b>Материальная ответственность.</b></p> <p><b>Инвентаризация</b></p>    | <p>Материальная ответственность, ее документальное оформление.<br/>         Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.<br/>         Отчетность материально-ответственных лиц<br/>         Контроль за товарными запасами.<br/>         Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.</p>                                                   |                  |                   |
| <p><b>Тема 4.</b></p> <p><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых</b></p> | <p>Содержание учебного материала</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>5</b></p>  | <p><b>2,3</b></p> |
|                                                                             | <p>Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.<br/>         Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков<br/>         Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.</p>                                                                                                                                                        |                  |                   |
|                                                                             | <p>Практические занятия</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>14</b></p> |                   |
|                                                                             | <p>Составить требования в кладовую на основании заданий<br/>         Составить акт о реализации и отпуске изделий кухни<br/>         Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты<br/>         Учет кассовых операций и порядок их ведения.<br/>         Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.<br/>         Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</p> |                  |                   |
|                                                                             | <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>2</b></p>  |                   |
| <p><b>Итого</b></p>                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p><b>52</b></p> |                   |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда».

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Количество часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                | 4                |
| <b>Тема 1. Законодательство в области охраны труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b>         | <b>2,3</b>       |
|                                                        | ормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения<br>сновные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).<br>истема стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия<br>оложение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |                  |                  |
|                                                        | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>         | <b>2,3</b>       |
|                                                        | Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                  |
|                                                        | <b>самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>-</b>         | <b>-</b>         |
| <b>Тема 2.</b>                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>         | <b>2,3</b>       |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Обеспечение охраны труда</b>                                             | <p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>                                                                                                                  |          |            |
| <b>Тема 3.<br/>Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> | <b>3</b>   |
|                                                                             | <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p> |          |            |
| <b>Тема 4.</b>                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> | <b>2,3</b> |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| <b>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b> | Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм<br>Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека<br>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов                      |          |     |
|                                                                                 | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> |     |
|                                                                                 | 2.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |     |
| <b>Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b> | 2,3 |
|                                                                                 | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний<br>Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая |          |     |
|                                                                                 | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> | 3   |
|                                                                                 | 3.Анализ причин производственного травматизма на предприятии.<br>4.Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |     |
|                                                                                 | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -        | -   |
| <b>Тема 6.</b>                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b> | 2,3 |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b> | <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p> |          |            |
| <b>Тема 7. Пожарная безопасность</b>               | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами</p>                                                                                                                                                           | <b>7</b> | <b>2,3</b> |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |          |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                         | <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>       |           |          |
|                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>  | 2,3      |
|                                                                         | 5.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |          |
|                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -         | -        |
| <b>Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  | <b>3</b> |
|                                                                         | <p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования</p> <p>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p> |           |          |
|                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -         | -        |
| <b>Всего</b>                                                            | <b>часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>39</b> |          |
|                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>0</b>  |          |
|                                                                         | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>0</b>  |          |
|                                                                         | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>1</b>  |          |
| <b>Итого</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>40</b> |          |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем             | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объем часов | Уровень усвоения |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Основное содержание.</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                  |
| <b>Раздел 1.<br/>Приготовление пищи</b> | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>10</b>   | <b>2-3</b>       |
|                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чтение текста «Подготовка к вечеринке».</li> <li>2. Перевод текста «Подготовка к вечеринке».</li> <li>3. Выполнение заданий по тексту.</li> <li>4. Чтение текста «Что такое фондю?».</li> <li>5. Перевод текста «Что такое фондю?».</li> <li>6. Выполнение заданий по текстам.</li> <li>7. Диалоги по теме</li> <li>8. Выполнение заданий по текстам</li> <li>9. Выполнение заданий по текстам</li> <li>10. Тест</li> </ol>         |             |                  |
|                                         | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>0</b>    |                  |
| <b>Раздел 2.<br/>«Обслуживание».</b>    | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>10</b>   | <b>2-3</b>       |
|                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чтение текста «Составление меню».</li> <li>2. Перевод текста «Составление меню».</li> <li>3. Выполнение заданий по тексту.</li> <li>4. Чтение текста «Сервировка стола».</li> <li>5. Перевод текста «Сервировка стола».</li> <li>6. Выполнение заданий по тексту.</li> <li>7. Диалоги по теме</li> <li>8. Выполнение заданий по текстам</li> <li>9. Выполнение заданий по текстам</li> <li>10. Дифференцированный зачёт.</li> </ol> |             |                  |
|                                         | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>0</b>    |                  |
|                                         | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>10</b>   | <b>2</b>         |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |            |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Раздел 3. «Моя<br/>профессия – повар».</b> | 1. Чтение текста «Моя профессия повар».<br>2. Перевод текста «Моя профессия повар»..<br>3. Выполнение заданий по тексту.<br>4. Чтение текста «Безопасность питания».<br>5. Перевод текста «Безопасность питания».<br>6. Выполнение заданий по тексту.<br>7. Чтение текста «Почему я решил стать поваром?».<br>8. Выполнение заданий по тексту.<br>9. Диалоги по теме<br>10. Тест |           |            |
|                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>0</b>  |            |
| <b>Раздел 4. « Здоровое<br/>питание».</b>     | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>10</b> | <b>2-3</b> |
|                                               | 1. Чтение текста «Здоровое питание».<br>2. Перевод текста «Здоровоепитаниее».<br>3. Выполнение заданий по тексту.<br>4. Чтение текста «Вегетарианство».<br>5. Перевод текста «Вегетарианство».<br>6. Выполнение заданий по текстам.<br>7. Диалоги по теме<br>8. Выполнение заданий по текстам<br>9. Выполнение заданий по текстам<br>10. Тест                                    |           |            |
|                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>0</b>  |            |
| <b>Всего:</b>                                 | <b>часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>40</b> |            |
|                                               | <b>самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>0</b>  |            |
|                                               | <b>консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>0</b>  |            |
| <b>Итого:</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>40</b> |            |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

| Наименования разделов и тем                                                         | Содержания учебного материала, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Защита населения и персонала предприятий в чрезвычайных ситуациях.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>15</b>   |                  |
| <b><u>Тема 1.</u> Экологическая и производственная безопасность человека</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5</b>    | <b>1</b>         |
|                                                                                     | Актуальность изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».<br>Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни.<br><br>Правила личной гигиены и здоровье – связь образа жизни с профилактикой заболеваний                                                                          |             |                  |
|                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>    | <b>3</b>         |
|                                                                                     | Физиологические условия труда. Производственный климат, его факторы: температура воздуха, повышенное атмосферное давление, электромагнитное и инфракрасное излучения, влажность воздуха, тепловой обмен организма.                                                                       |             |                  |
|                                                                                     | Работа с персональными компьютерами.                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                  |
|                                                                                     | Вредные вещества в рабочей зоне и их основные источники.                                                                                                                                                                                                                                 |             |                  |
|                                                                                     | Защита человека от действий опасных факторов техногенной среды.                                                                                                                                                                                                                          |             |                  |
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                  |
| <b><u>Тема 2.</u> Государственные службы по обеспечению безопасности населения.</b> | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b>    | <b>2-3</b>       |
|                                                                                     | Структура и органы управления гражданской обороной. Задачи МЧС. Служба скорой медицинской помощи – система организации круглосуточной экстренной медицинской помощи. Полиция и ее предназначение: защита жизни и здоровья, прав и свобод граждан, обеспечение общественной безопасности. |             |                  |
| <b>Раздел 2: Основы оказания первой помощи.</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>18</b>   |                  |
|                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>18</b>   | <b>2-3</b>       |



|                                                                                                            |                                                                                                                                                 |           |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>Тема 1. Первая помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве и в чрезвычайных ситуациях.</b> | Общая характеристика поражений организма человека.                                                                                              |           |     |
|                                                                                                            | Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.                                                                                     |           |     |
|                                                                                                            | Сердечно – легочная реанимация.                                                                                                                 |           |     |
|                                                                                                            | Методы временной остановки наружного кровотечения.                                                                                              |           |     |
|                                                                                                            | Обработка ран.                                                                                                                                  |           |     |
|                                                                                                            | Первая помощь при вывихах, ушибах и переломах.                                                                                                  |           |     |
|                                                                                                            | Помощь при наличии синдрома длительного сдавливания.                                                                                            |           |     |
|                                                                                                            | Первая помощь при обмороке и шоке.                                                                                                              |           |     |
|                                                                                                            | Первая помощь при термических ожогах.                                                                                                           |           |     |
|                                                                                                            | Первая помощь при солнечном ударе.                                                                                                              |           |     |
|                                                                                                            | Первая помощь при поражении электрическим током.                                                                                                |           |     |
|                                                                                                            | Первая помощь при отравлении.                                                                                                                   |           |     |
| <b>Раздел 3: Основы военной безопасности Российской Федерации.</b>                                         |                                                                                                                                                 | <b>6</b>  |     |
| <b>Тема 1. Основы обороны государства.</b>                                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                    | <b>6</b>  | 2-3 |
|                                                                                                            | Нормативно – правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирование ее Вооруженных Сил и военной службы граждан. |           |     |
|                                                                                                            | Организация обороны Российской Федерации.                                                                                                       |           |     |
|                                                                                                            | <b>Дифференцированный зачет.</b>                                                                                                                | <b>1</b>  |     |
| <b>Итого:</b>                                                                                              |                                                                                                                                                 | <b>40</b> |     |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура.

| Наименование разделов<br>и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,<br>самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Количество<br>часов | Уровень<br>освоения |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1                              | 2                                                                                                                                 | 3                   | 4                   |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |     |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| <b>Спортивно-оздоровительная деятельность</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>103</b> |     |
|                                               | <b>Практические занятия</b><br>1. Совершенствование прыжка в высоту способом «перешагивание».<br>2. Эстафеты с обводкой стоек.<br>3. Спортивные игры.<br>4. Бег с низкого старта на 60 м (на время).<br>5. Эстафеты с ведением мяча.<br>6. Бег с низкого старта на дистанции 80-100 м 3-4 раза (в парах, тройках на выигрыш у партнера). 7. Спортивная игра: техника отбора мяча у соперника.<br>8. Прыжковые упражнения в длину с места.<br>9. Прыжок в длину с места.<br>10. Тренировка в беге со старта группой. Спортивная игра.<br>11. Эстафетный бег. Спортивная игра.<br>12. Бег на 100 м.<br>13. Кроссовый бег с равномерной скоростью.<br>14. Эстафеты с ведением мяча.<br>15. Пробегание дистанции с заданной скоростью. Игра «Борьба за мяч».<br>16. Бег 1000 м. Преодоление полосы препятствий.<br>17. Кроссовый бег. Спортивная игра.<br>18. Эстафетный бег с этапами по кругу до 200 м. Спортивная игра.<br>19. Бег с изменением скорости. Кроссовый бег 25 мин. Игра по выбору обучающихся.<br>20. Кроссовый бег в среднем темпе. Спортивная игра.<br><b>Домашнее задание: Общая физическая подготовка</b> |            | 2-3 |
| <b>Дифференцированный зачет</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b>   |     |
| <b>Всего</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>104</b> |     |
| <b>Самостоятельная работа</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>0</b>   |     |
| <b>Итого</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>104</b> |     |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем                                                                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                            | 2                                                                                                             | 3           | 4                |
| <b>Глава 1.<br/>Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности</b> | <b>Содержание</b>                                                                                             | <b>6</b>    |                  |
|                                                                                                              | Классификация информационных систем                                                                           |             |                  |
|                                                                                                              | Классификация персональных компьютеров                                                                        |             |                  |
|                                                                                                              | Технические средства информационных технологий                                                                |             |                  |
| <b>Глава 2.<br/>Программное обеспечение информационных технологий</b>                                        | <b>Содержание</b>                                                                                             | <b>6</b>    |                  |
|                                                                                                              | Базовое программное обеспечение                                                                               |             |                  |
|                                                                                                              | Прикладное программное обеспечение                                                                            |             |                  |
|                                                                                                              | Операционные системы семейства Windows                                                                        |             |                  |
| <b>Глава 3.<br/>Обработка текстовой информации</b>                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                             | <b>1</b>    |                  |
|                                                                                                              | Классификация и возможности текстовых редакторов. Обзор современных текстовых процессоров                     |             |                  |
|                                                                                                              | <b>Практические занятия</b>                                                                                   | <b>6</b>    |                  |
|                                                                                                              | <i>Набор текста документа</i>                                                                                 |             |                  |
|                                                                                                              | <i>Редактирование и форматирование документа</i>                                                              |             |                  |
|                                                                                                              | <i>Создание и форматирование таблиц</i>                                                                       |             |                  |
|                                                                                                              | <i>Графические объекты в текстовом документе</i>                                                              |             |                  |
|                                                                                                              | <i>Организация печати документа</i>                                                                           |             |                  |
| <b>Глава 4.<br/>Процессоры электронных таблиц</b>                                                            | <b>Содержание</b>                                                                                             |             |                  |
|                                                                                                              | <b>Практические занятия</b>                                                                                   | <b>6</b>    |                  |
|                                                                                                              | <i>Основы работы в электронных таблицах MSExcel. Ввод и редактирование данных</i>                             |             |                  |
|                                                                                                              | <i>Обработка экономической информации</i>                                                                     |             |                  |
|                                                                                                              | <i>Сортировка, фильтрация и поиск данных</i>                                                                  |             |                  |

|                                                                                                   |                                                       |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------|--|
|                                                                                                   | <i>Построение диаграмм</i>                            |          |  |
|                                                                                                   | <b>Контрольная работа</b>                             | <b>1</b> |  |
| <b>Глава 5.<br/>Технология<br/>использовани<br/>я систем<br/>управления<br/>базами<br/>данных</b> | <b>Содержание</b>                                     | <b>4</b> |  |
|                                                                                                   | Организация системы управления базами данных          |          |  |
|                                                                                                   | Обобщенная технология работы с базами данных          |          |  |
|                                                                                                   | Выбор СУБД для создания системы автоматизации         |          |  |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                           | <b>4</b> |  |
|                                                                                                   | <i>Основы работы СУБД MSAccess 2007</i>               |          |  |
| <b>Глава 6.<br/>Электронные<br/>презентации</b>                                                   | <b>Содержание</b>                                     |          |  |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                           | <b>4</b> |  |
|                                                                                                   | <i>Создание и оформление презентации</i>              |          |  |
|                                                                                                   | <i>Принципы планирования показа слайдов</i>           |          |  |
| <b>Глава 7.<br/>Редакторы<br/>обработки<br/>графической<br/>информации</b>                        | <b>Содержание</b>                                     | <b>2</b> |  |
|                                                                                                   | Растровые и векторные графические редакторы           |          |  |
|                                                                                                   | Программа CorelDraw                                   |          |  |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                           | <b>2</b> |  |
|                                                                                                   | <i>Работа с шаблонами</i>                             |          |  |
| <b>Глава 8.<br/>Системы<br/>оптического<br/>распознавани<br/>я<br/>информации</b>                 | <b>Содержание</b>                                     |          |  |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                           | <b>4</b> |  |
|                                                                                                   | <i>Возможности программы FineReader</i>               |          |  |
|                                                                                                   | <i>Технология распознавания</i>                       |          |  |
|                                                                                                   | <i>Распознавание текста</i>                           |          |  |
| <b>Глава 9.<br/>Компьютерн<br/>ые<br/>справочные<br/>правовые<br/>системы</b>                     | <b>Практические занятия</b>                           | <b>4</b> |  |
|                                                                                                   | <i>Справочная правовая система «Консультант Плюс»</i> |          |  |
|                                                                                                   | <i>Справочная правовая система «Гарант»</i>           |          |  |
| <b>Глава 10.<br/>Компьютерн<br/>ые сети</b>                                                       | <b>Содержание</b>                                     | <b>1</b> |  |
|                                                                                                   | Компоненты вычислительной сети                        |          |  |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                           | <b>4</b> |  |

|                                                                                              |                                                              |           |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------|--|
|                                                                                              | <i>Классификация сетей</i>                                   |           |  |
|                                                                                              | <i>Типы компьютерных сетей</i>                               |           |  |
| <b>Глава 11.<br/>Основы<br/>информацион<br/>ной и<br/>компьютерно<br/>й<br/>безопасности</b> | <b>Содержание</b>                                            | <b>2</b>  |  |
|                                                                                              | Информационная безопасность                                  |           |  |
|                                                                                              | <b>Практические занятия</b>                                  | <b>2</b>  |  |
|                                                                                              | <i>Организация безопасной работы с компьютерной техникой</i> |           |  |
|                                                                                              | <b>Дифференцированный зачет</b>                              | <b>1</b>  |  |
| <b>Итого:</b>                                                                                |                                                              | <b>60</b> |  |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

| Наименование разделов и тем                                                 | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                 | Количество часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                     | 3                | 4                |
| <b>Раздел 1. Общая характеристика процессов обслуживания</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>17</b>        |                  |
| <b>Тема 1.1.<br/>Реклама и потребительский спрос</b>                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>         | 2,3              |
|                                                                             | Изучение потребительского спроса .Реклама . Продвижение услуг .Методы и формы обслуживания.                                                                                                                                                           |                  |                  |
|                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>         | 3                |
|                                                                             | 1. Составление Анкеты для изучения потребительского спроса<br>2. Реклама кондитерского изделия                                                                                                                                                        |                  |                  |
|                                                                             | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                         | -                | -                |
| <b>Тема 1.2.<br/>Формы обслуживания потребителей в общественном питании</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>3</b>         | 2,3              |
|                                                                             | Средства, методы и формы обслуживания потребителей и их характеристика. Классификация методов и форм обслуживания. Торговые помещения , их характеристика и оснащения. Классификация буфетов. Размещение буфетов. Организация обслуживания.           |                  |                  |
|                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>         | 3                |
|                                                                             | 3.Подбор оборудования раздаточной в зависимости от формы обслуживания.<br>4. Определить достоинства и недостатки различных методов обслуживания                                                                                                       |                  |                  |
|                                                                             | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                         | -                | -                |
| <b>Тема 1.3.<br/>Основы составления меню</b>                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>         | 2,3              |
|                                                                             | Меню как одно из средств рекламы предприятий ОП. Назначение и принципы составления меню . Порядок разработки меню . Виды меню . Технологические и калькуляционные карты . Составления карты вин и напитков . Определения порядка расположения позиций |                  |                  |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                  | в карте-вин . Характеристика вин и напитков . рекомендации по выбору напитков и их подбору к блюдам и закускам.                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                                                  | 5.Составление и оформление меню в зависимости от типа ПОП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |            |
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Раздел 2.Подготовка к обслуживанию потребителей</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>17</b> |            |
| <b>Тема 2.1.<br/>Характеристика<br/>торговых<br/>помещений</b>                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>  | <b>2,3</b> |
|                                                                                                  | Характеристика торговых помещений. Виды, назначение и оснащение торговых помещений.<br>Интерьер. Свет, цвет, материалы в интерьере.<br>Оборудование залов. Нормы оснащения залов.<br>Подсобные помещения : сервизная, моечная столовой посуды, бельевая и гладильная                                                                                                                |           |            |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  |            |
|                                                                                                  | 6.Изучение нормативных документов по нормам оснащенности для различных типов предприятий.<br>7.Планирование торговых помещений (Составления блок-схемы на тему «Торговые помещения, виды оборудования                                                                                                                                                                               |           |            |
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Тема 2.2.<br/>Столовая посуда,<br/>приборы, белье-<br/>характеристика<br/>и их назначение</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>3</b>  | <b>2,3</b> |
|                                                                                                  | Виды столовой посуды и ее назначения . Барное стекло . Столовые приборы. Критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий ОП.<br>Характеристика столового белья . Индивидуальные и вспомогательное белье для работы официанта . Определения необходимого количество посуды, приборов , барного стекла в соответствии с типом и классом организации общественного питания. |           |            |
|                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                                                  | 8.Нормы оснащения ПОП столовой посудой, приборами, бельем.<br>9.Назначение столовой посуды и приборов                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |            |
|                                                                                                  | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>2 семестр</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |



|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |            |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях ОП.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>26</b> |            |
| <b>Тема</b>                                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>  | <b>2,3</b> |
| <b>3.1.Организация процесса обслуживания потребителей .</b>   | <p>Основные этапы организации процесса обслуживания потребителей :<br/>подготовительный , основной и завершающий.</p> <p>Сервировка столов . Общие правила , основные требования .<br/>Потребительная и дополнительная сервировка стола .</p> <p>Встреча и размещения гостей . Предложения меню и карты-вин. Методы и приемы подачи блюд и напитков. Приемы сбора использованной посуды и приборов . Расчет с посетителями .</p>                                                                                                                     |           |            |
|                                                               | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  | <b>3</b>   |
|                                                               | <p>10.Деловая игра « Встреча и размещения гостей . Предложения меню и карты-вин».</p> <p>11..Выполнение предварительной и дополнительной сервировки стола по меню заказа.</p> <p>12.Овладения приема подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании .Приемы сбора и замены использованной посуды и приборов . Оформление бланка- счета.</p>                                                                                                                                                                                      |           |            |
|                                                               | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Тема3.2.</b>                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>  | <b>2,3</b> |
| <b>Организация проведения банкета , банкета-фуршета.</b>      | <p>Классификация банкетов. Банкет за столом с полным и чистым обслуживанием . порядок приема и выполнения заказа на обслуживания банкетов. Подготовка к проведению банкета.</p> <p>Банкетное меню. Заказ –счет . Расчет заявки на столовую посуду, приборы ,белье; на производство, на продукцию из сервис – бара , заявка в кофейный буфет. Роль менеджера и официанта в организации банкета.</p> <p>Банкет – фуршет : организация его проведения . меню банкета-фуршета .Сервировка фуршетного стола . Обслуживание гостей на банкете-фуршете.</p> |           |            |
|                                                               | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  | <b>3</b>   |
|                                                               | <p>13. Организация проведения банкета, банкета-фуршета</p> <p>14. Составления меню. Заказ-счет. Расчет количество официантов ,расчет общей длины столов , их количество.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |            |
|                                                               | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
|                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>  | <b>2,3</b> |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Прогрессивные</b><br><b>технологии</b><br><b>обслуживания</b><br><b>Контроль.</b> | Прогрессивные формы обслуживания . Концептуальные и виртуальные предприятия . Мерчендайзинг в общественном питании.<br>Сущность в виде кейтеринга . Материально-техническое обеспечения поваров и официантов при выездных мероприятиях. Ключевые показатели качества обслуживания потребителей. |           |          |
|                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>  | <b>3</b> |
|                                                                                                         | 15. Составления сценария подготовки и проведения кейтеринговых услуг .<br>Составления меню . Заказ-счет .                                                                                                                                                                                       |           |          |
|                                                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>-</b>  | <b>-</b> |
| <b>Всего</b>                                                                                            | <b>часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>60</b> |          |
|                                                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>0</b>  |          |
|                                                                                                         | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>0</b>  |          |
| <b>Итого</b>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>60</b> |          |

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                               | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           | 4                |
| <b>МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</b>                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 53          |                  |
| <b>Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 53          |                  |
| <b>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них.</b>                                                | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.<br>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).<br>3. Правила составления заявки на сырье. | 9           | 2                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
|                                                                                                                                             | 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.                                                                                                                                 |          |     |
|                                                                                                                                             | 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос                                                                                                                                                                                                                                |          |     |
|                                                                                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b> | 2,3 |
| <b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>                                                     | 1. Составление заявки на сырье                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |     |
|                                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                             | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |          |     |
|                                                                                                                                             | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов                                                                                                                             |          |     |
|                                                                                                                                             | 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде                                                                                                                                                                                                        |          |     |
|                                                                                                                                             | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними                                                                                                                                                                         |          |     |
|                                                                                                                                             | <b>Практические занятия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                             | 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                         |          |     |
| <b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b> | 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)                                                                                                                                  |          |     |
|                                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                             | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.                                                                                                    |          |     |
|                                                                                                                                             | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.                                                                                                  |          |     |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
|                                                                                                                                                              | 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде<br>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |     |
|                                                                                                                                                              | <b>Практические занятия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>   | 2,3 |
|                                                                                                                                                              | 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.<br>5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |     |
| <b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>   | 3   |
|                                                                                                                                                              | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ<br>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них<br>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде<br>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |            |     |
|                                                                                                                                                              | <b>Практические занятия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>   | 2,3 |
|                                                                                                                                                              | 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы<br>8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |     |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |     |
| <b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>132</b> |     |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>132</b> |            |
| <b>Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>14</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                         | <p>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. 3. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> |            |            |
|                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>8</b>   | <b>3</b>   |
|                                                                         | <p>1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов</p> <p>2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |            |
| <b>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>10</b>  | <b>2,3</b> |
|                                                                         | <p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |            |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |            |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                               | <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> |           |            |
| <b>Тема 2.3.<br/>Приготовление<br/>полуфабрикатов из рыбы</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>24</b> | <b>3</b>   |
|                                                               | <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>                                                    |           |            |
|                                                               | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>12</b> | <b>2,3</b> |
|                                                               | <p>3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>5. Обработка нерыбного водного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |            |
|                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> | <b>2,3</b> |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |            |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</li> <li>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</li> <li>3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</li> <li>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</li> </ol> |           |            |
| <b>Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>16</b> | <b>3</b>   |
|                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                               |           |            |
|                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b>  | <b>2,3</b> |
| <b>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</li> <li>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика<br>2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | <b>14</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>10</b> | 3   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.<br>9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.                                                                                                                                                                                                                       |           |     |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.<br>- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.<br>- Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).<br>- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика<br>- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.<br>- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>72</b> | 3   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul> |    |   |
| <p><b>Производственная практика</b><br/><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>- Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>- Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 72 | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>-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.</p> <p>-Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>-Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p> |            |  |
| <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>329</b> |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>5</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>334</b> |  |



### 3. Структура и содержание учебной и производственной практик ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

#### 3.1. Тематический план учебной практики

| Код П                      | Код и наименование ПМ                                                                                                    | Кол. часов по ПМ | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Наименование тем учебной практики                                                                                                                                | Кол. часов по темам |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 | ПМ 01<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 72               | <p>– подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>- проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление блюд ;</p> | Т.1<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки и сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и | 18                  |

|                        |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                        |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | регламент<br>ами                                                                                                                                                                                                                              |           |
| ПК<br>1.3<br>ПК<br>1.4 |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству</li> <li>· Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>· способы минимизации отходов при подготовке продуктов ;</li> <li>· температурный режим и правила приготовления блюд ;</li> <li>-правила проведения бракеража ;</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд;</li> <li>, температуру подачи ;</li> <li>-правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд ;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря ,</li> <li>правила их безопасного использования .</li> </ul> | <p>Т.2.</p> <p>Осуществлять обработку , подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Т .3.</p> <p>Проводит ь приготовл ение и подготовк у к реализаци и полуфабр икатов разнообразного</p> | <b>12</b> |

|                          |  |  |  |                                                                                                                                                                          |    |
|--------------------------|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                          |  |  |  | ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                              |    |
|                          |  |  |  | Т.4<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | 36 |
| Дифференцированный зачет |  |  |  |                                                                                                                                                                          | 6  |

### 3.2. Тематический план производственной практики

| Код ПК                 | Код и наименование ПМ                                                                        | Кол. часов по ПМ | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Наименование тем производственной практики                                                                           | Кол. часов по теме |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3 | ПМ.01<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 72               | <p>- Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов различными методами</p> | ПП.01<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента | 66                 |



|                           |                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |          |
|---------------------------|--------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| П<br>К<br>1.<br>4         | разноо<br>бразног<br>о<br>ассорти<br>мента |  | <p>5. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>6. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>7. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.</p> <p>8. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>9. Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами</p> <p>10. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>11. 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</p> |  |          |
| П<br>К<br>1.1<br>. П<br>К |                                            |  | <p><b>Дифференцированный зачет :</b></p> <p><b>Приготовление полуфабрикатов для блюда Зразы картофельные с соусом грибным и гарниром из моркови «турнед»</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>6</b> |

|                                       |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2<br>П<br>К<br>1.3<br>П<br>К<br>1.4 |  |  | Работа выполняется по требованиям Ворлд скилс. Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности |  |  |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                     | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                     | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3           | 4                |
| МДК. 02.01.<br>.Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 54          |                  |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                  |
| Тема 1.1.<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок            | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 10          | 2,3              |

|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b> | <b>Содержание</b><br>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | 12 | 2,3 |
|                                                                                                                                                   | <b>Практические занятия</b><br>1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре<br>2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.<br>3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе бварки бульонов, отваров, супов                                                                | 6  | 3   |
|                                                                                                                                                   | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -  | -   |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>           | <b>Содержание</b><br>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации                     | 6  | 2,3 |
|                                                                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  | 3   |
|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|                                                                                                                                                                    | <p>Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |            |
|                                                                                                                                                                    | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -          | -          |
| <b>Тема 1.4.</b><br><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>8</b>   | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.</li> <li>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</li> <li>3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</li> <li>4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</li> </ol> |            |            |
|                                                                                                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>   | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</li> <li>7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</li> <li>8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей</li> </ol>                                                                                                                                                                                                             |            |            |
|                                                                                                                                                                    | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -          | -          |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>320</b> |            |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>  | 2,3 |
|                                                                                                              | 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров<br>2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров<br>3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |           |     |
| <b>Тема 2.2.</b>                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b> | 2,3 |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>                                        | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов<br>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам<br>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса<br>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями<br>5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |           |            |
|                                                                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>12</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                    | 9. Приготовление, оформление и отпуск бульонов<br>10. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |            |
|                                                                                                                                    | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b>  | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                    | 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| разнообразного ассортимента                                                                     | посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |            |
|                                                                                                 | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                 | 11. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |            |
|                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -        | -          |
| Тема 2.4.<br>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни    | <b>содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>8</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                 | 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения<br>3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |          |            |
|                                                                                                 | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                 | 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |            |
|                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -        | -          |
| Раздел 3.<br>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |            |
| Тема 3.1.<br>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов                      | <b>содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                 | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.<br>2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |            |



|                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Тема 3.2.</b><br><b>Приготовление,</b><br><b>подготовка к</b><br><b>реализации соусов</b><br><b>на муке</b><br><b>Приготовление</b><br><b>отдельных</b><br><b>компонентов для</b><br><b>соусов и соусных</b><br><b>полуфабрикатов</b> | <b>одержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>16</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                          | 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам<br>2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов<br>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.<br>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных<br>5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных<br>6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства<br>7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                          | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                                                                                                          | 13.Приготовление красных и белых соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Тема 3.4.</b><br><b>Приготовление,</b><br><b>подготовка к</b><br><b>реализации яично-</b><br><b>масляных соусов,</b><br><b>соусов на сливках</b>                                                                                      | <b>одержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                          | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках<br>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |            |
| <b>Тема 3.5.</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>одержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  | <b>2,3</b> |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>                                        | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов<br>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
| <b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
| <b>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>                                                         | <b>содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов<br>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.<br>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов<br>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов<br>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы | <b>18</b> | 2,3 |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                                           | сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |            |
|                                                                                                                           | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>18</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                           | 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов<br>15. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов<br>16. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
|                                                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>16</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                           | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.<br>2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.<br>3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов<br>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |           |            |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                                                                                           | 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: 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 и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |           |     |
|                                                                                                                           | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>12</b> | 3   |
|                                                                                                                           | 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых<br>18. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
|                                                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -         | -   |
| <b>Раздел 5.<br/>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |     |
|                                                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>14</b> | 2,3 |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| <b>Тема 5.1.</b><br><b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b> | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра<br>2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.<br>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра<br>4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения<br>6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения<br>7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: 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 яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |           |             |
|                                                                                              | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>12</b> | <b>3</b>    |
|                                                                                              | 19. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов<br>20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и яичных продуктов<br>21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога, сыра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |             |
|                                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>-</b>  | <b>-</b>    |
| <b>Тема 5.2.</b>                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> | <b>2, 3</b> |

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>                                                                                                  | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки<br>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.<br>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста<br>4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.<br>5. 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 |          |            |
|                                                                                                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                             | 21.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |            |
|                                                                                                                                                             | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>-</b> | <b>-</b>   |
| <b>Раздел 6.<br/>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |            |
| <b>Тема 6.1.<br/>Классификация, ассортимент блюд из</b>                                                                                                     | <b>одержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                             | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |            |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| <p><b>рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>                                                                      | <p>2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |            |
| <p><b>Тема 6.2.</b><br/><b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p> | <p><b>одержание</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p><b>26</b></p> | <p>2,3</p> |
|                                                                                                                   | <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> |                  |            |
|                                                                                                                   | <p><b>практические занятия</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>24</b></p> | <p>3</p>   |
|                                                                                                                   | <p>2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы</p> <p>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из фаршированной рыбы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |            |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                                                                                                                                                     | 25.Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -         | -   |
| <b>Раздел 7.<br/>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
| <b>Тема 7.1.<br/>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>                                                                       | <b>содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями<br>принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа                                                                                                         | <b>8</b>  | 2,3 |
| <b>Тема 7.2.<br/>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>                                                                                         | <b>содержание</b><br>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)<br>2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по | <b>20</b> | 2,3 |



|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                          | <p>вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>                                                                                |           |            |
|                                                                                                          | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>16</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                          | <p>6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде</p> <p>7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде</p> <p>8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из натурального мясного фарша и котлетного фарша</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |            |
|                                                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>-</b>  | <b>-</b>   |
| <b>Тема 7.3.</b><br><b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b> | <b>содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>20</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                          | <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). 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>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа</p> |           |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>организации питания, формы обслуживания. 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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> |            |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b>   | <b>3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 29. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -          | -        |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>144</b> |          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление 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>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |            |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная)</b></p> <p><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>252</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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.                                |            |  |
| 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 (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. |            |  |
| 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |  |
| 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |  |
| 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |  |
| 9. 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.).                                                                                                                                                                                 |            |  |
| 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос                                                                                                                                                                                           |            |  |
| <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>770</b> |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>13</b>  |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>783</b> |  |

### 3. Структура и содержание учебной и производственной практик

#### ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

##### 3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК                  | Код и наименование ПМ                                                                                                              | Кол. сов ПМ | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Наименование тем учебной практики                                     | Количество часов по темам |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| ПК2.1<br>ПК2.2<br>ПК2.3 | ПМ.02<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить проверку органолептическим способом годность кулинарной продукции;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления горячих блюд ;</li> <li>- выбор способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов;</li> <li>- проводить охлаждение и замораживание нарезанные полуфабрикаты из рыбы.</li> </ul> | Т.1<br>Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции | 3                         |
| П                       | -                                                                                                                                  |             | проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Тема 2.<br>Организация и технологии                                   |                           |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | <p>ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам ;<br/>         выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусам ;<br/>         использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусам;<br/>         проводить оценку качества готовых блюд;<br/>         проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам ;<br/>         выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусам ;<br/>         использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусам;<br/>         проводить оценку качества готовых блюд;<br/>         определить точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;<br/>         правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;<br/>         правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;<br/>         правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> | <p>я<br/>         приготовл<br/>         ения<br/>         супов.<br/>         Тема 3.<br/>         Организац<br/>         ия и<br/>         технологи<br/>         я<br/>         приготовл<br/>         ения<br/>         соусов</p>                                                                                                                                                                                                                  |  |
|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Тема 4.<br/>         Организа<br/>         ция и<br/>         технолог<br/>         ия<br/>         пригото<br/>         вления<br/>         горячих<br/>         блюд из<br/>         овощей,<br/>         грибов и<br/>         сыра.<br/>         Тема 5.<br/>         Организа<br/>         ция и<br/>         технолог<br/>         ия<br/>         пригото<br/>         вления<br/>         горячих<br/>         блюд из<br/>         рыбы</p> |  |

|                          |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                             |   |
|--------------------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                          |  |  | <p>мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.</p> | <p>Тема 6. Организация и технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> |   |
| Дифференцированный зачет |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                             | 6 |

### 3.2. Тематический план производственной практики

| К<br><br>П | Код и<br>наименование.<br>ПМ | К<br><br>ч<br><br><br><br>п | Виды работ | Наименование.<br>тем<br>производства.<br>практики | К<br><br>ч<br><br><br><br>п |
|------------|------------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------------------------------|-----------------------------|
|------------|------------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------------------------------|-----------------------------|

|                     |                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |   |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                     |                                                                                                                                                                                                                                            | П |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |   |
| П<br><br>П<br><br>П | ПМ.02<br>При<br>гото<br>влен<br>ие,<br>офо<br>рмл<br>ение<br>и<br>подг<br>отов<br>ка к<br>реал<br>изац<br>ии<br>горя<br>чих<br>блю<br>д,<br>кули<br>нарн<br>ых<br>изде<br>лий,<br>заку<br>сок<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо<br>рти |   | <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание),</li> </ol> | ПП. 02.<br><br>Пригото<br>вление,<br>оформле<br>ние и<br>подгото<br>вка к<br>реализац<br>ии<br>горячих<br>блюд,<br>кулинар<br>ных<br>изделий,<br>закусок<br>разнооб<br>разного<br>ассорти<br>мента | 2 |



|                                 |           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |          |
|---------------------------------|-----------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
|                                 | мен<br>та |  | <p>порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7.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.</p> |  |          |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | <b>6</b> |

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)03. Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                             | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3           | 4                |
| <b>МДК. 03.01.</b><br><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 54          |                  |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных</b>                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b>   | <b>2,3</b>       |
|                                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</li> <li>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и</li> </ol> |             |                  |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| блюд, кулинарных изделий и закусок                                                                                                                    | безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |     |
| Тема 1.2.<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>24</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</li> <li>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</li> <li>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</li> <li>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> </ol> |           |     |
|                                                                                                                                                       | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>18</b> | 3   |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|                                                                                                                                        | <p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p> <p>Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p> |            |            |
| <b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>109</b> |            |
| <b>Раздел 2.<br/>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |            |
| <b>Тема 2.1.</b>                                                                                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>12</b>  | <b>2,3</b> |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| <p>Приготовление,<br/>подготовка к<br/>реализации холодных<br/>соусов, салатных<br/>заправок</p>                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</li> <li>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</li> <li>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</li> <li>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</li> </ol> |                  |            |
| <p><b>Тема 2.2.</b><br/>Приготовление,<br/>подготовка к<br/>реализации салатов<br/>разнообразного<br/>ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</li> <li>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</li> <li>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</li> </ol>                                       | <p><b>10</b></p> | <p>2,3</p> |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                      | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>14</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                      | <p>4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |            |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации<br>бутербродов,<br>холодных закусок | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                      | <p>1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> <p>2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&amp;Serve.</p> <p>4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> |           |            |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                                       | <p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |            |
|                                                                                                                       | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>10</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                       | <p>приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>асчет количества сырья, выхода бутербродов</p> <p>асчет сырья, выхода готовых холодных блюд</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |            |
| <p><b>Тема 2.4.</b><br/>Приготовление,<br/>подготовка к<br/>реализации холодных<br/>блюд из рыбы, мяса,<br/>птицы</p> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>33</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                       | <p>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</p> <p>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p> <p>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p> |           |            |
|                                                                                                                       | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>18</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> |     |  |
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 72  |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная)</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 108 |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 3. 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 |            |  |
| 4. 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.                                                                                                                                                                            |            |  |
| 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |  |
| 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |  |
| 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |  |
| 8.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |  |
| <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>343</b> |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>9</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>352</b> |  |

### 3. Структура и содержание учебной и производственной практик ПМ.03. « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

#### 3.1. Тематический план учебной практики

| К<br><br>П          | Код и<br>наиме<br>но<br>ва<br>н.<br>П<br>М                                                  | К<br><br>ч<br><br><br>п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Наиме<br>нов<br>ан.<br>тем<br>учеб<br>ной<br>практи<br>ки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | К<br><br>ч<br><br><br>п<br>т |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| П<br><br>П<br><br>П | ПМ.03<br>Пр<br>иг<br>ото<br>вле<br>ни<br>е,<br>оф<br>ор<br>мл<br>ен<br>ие<br>и<br>по<br>дго | 7                       | <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную иудонва слайсе-ре, измельчении, смешивании, прослаивании, перемешивании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> | Т.1<br>Основны<br>х продук<br>тов<br>техноло<br>гическим<br>требован<br>иям<br>и закус<br>кам.<br><br>рабо<br>чее<br><br>подбор<br>производ<br>ственного<br>оборудова<br>ния, инстру<br>ментов и<br>методы<br>безопасно<br>го использо<br>вания их<br>при выпол<br>нении сле<br>дующих<br>действий:<br>взвешива<br>ния/изме<br>рения, на<br>резки<br>вручную<br>иудонва<br>слайсе-ре,<br>перемеш<br>ивании,<br>фарширо<br>вании, вз<br>бивании,<br>настаива<br>нии, запе<br>кании, ва<br>рке, зали<br>вании<br>желе. По<br>ддержани<br>е рабочего<br>места в<br>соответс<br>твии с са<br>нитарно-<br>гигиени<br>ческими<br>требован<br>иями | 6                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | тов<br>ка<br>к<br>реа<br>лиз<br>ац<br>ии<br>хо<br>ло<br>дн<br>ых<br>блю<br>юд<br>,<br>ку<br>ли<br>на<br>рн<br>ых<br>изд<br>ел<br>ий,<br>зак<br>ус<br>ок<br>раз<br>но<br>об<br>раз<br>но<br>го<br>асс<br>орт<br>им<br>ент<br>а |  | <p>3. Использование различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции, технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> | <p>приготовление бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции, технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|   |   |  |  |                                                                                                                                                                                                          |   |
|---|---|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| П | - |  |  | Тема 2.<br>При<br>гото<br>влен<br>ие .<br>непр<br>одол<br>жит<br>ельн<br>ое<br>хран<br>ение<br>холо<br>дны<br>х<br>соус<br>ов,<br>запр<br>авок<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо<br>рти<br>мен<br>та | 1 |
| П |   |  |  | Тема 3.<br>При<br>гото<br>влен<br>ие ,<br>твор<br>ческ<br>ое<br>офо<br>рмл                                                                                                                               |   |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                             |          |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  |  |  |  | ение<br>и<br>подг<br>отов<br>ка к<br>реал<br>изац<br>ии<br>буге<br>рбро<br>дов,<br>кана<br>пе,<br>холо<br>дны<br>х<br>заку<br>сок<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо<br>рти<br>мен<br>та |          |
|  |  |  |  | Тема 4.<br>При<br>гото<br>влен<br>ие,<br>твор<br>ческ<br>ое<br>офо                                                                                                                          | <b>1</b> |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  |  |  |  | <p>рмл<br/>ение<br/>и<br/>подг<br/>отов<br/>ка к<br/>реал<br/>изац<br/>ии<br/>сала<br/>тов<br/>разн<br/>ообр<br/>азно<br/>го<br/>ассо<br/>рти<br/>мен<br/>та</p> <p>Тема 5.<br/>При<br/>гото<br/>влен<br/>ие,<br/>твор<br/>ческ<br/>ое<br/>офо<br/>рмл<br/>ение<br/>и<br/>подг<br/>отов<br/>ка к<br/>реал<br/>изац<br/>ии</p> | <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                        |  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  | <div>ХОЛОДНЫХ блюди закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</div> <div>Тема 6. Приготовление Творческого оформления</div> |  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                          |  |  |  |                                                                                                                                                                                                     |   |
|--------------------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                          |  |  |  | подг<br>отов<br>ка к<br>реал<br>изац<br>ии<br>холо<br>дны<br>х<br>блю<br>д из<br>мяса<br>,<br>дом<br>ашн<br>ей<br>пти<br>цы и<br>дич<br>и<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо<br>рти<br>мен<br>та |   |
| Дифференцированный зачет |  |  |  |                                                                                                                                                                                                     | 6 |

### 3.2. Тематический план производственной практики

| К<br><br>П | Код и<br>наи<br>мен<br>ова<br>н. | К | Виды работ | Наименова<br>н.<br>тем<br>произво<br>дств. | К |
|------------|----------------------------------|---|------------|--------------------------------------------|---|
|------------|----------------------------------|---|------------|--------------------------------------------|---|



|                              | ПМ                                                                                                                                                                                  | ч<br><br>п<br><br>П |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | практи<br>ки                                                                                                                                                                                         | ч<br><br>п          |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| П<br><br>П<br><br>П<br><br>П | ПМ.03<br>При<br>гото<br>влен<br>ие,<br>офо<br>рмл<br>ение<br>и<br>подг<br>отов<br>ка к<br>реал<br>изац<br>ии<br>холо<br>дны<br>х<br>блю<br>д,<br>кули<br>нарн<br>ых<br>изде<br>лий, |                     | Виды работ:<br>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.<br>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.<br>3. 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, | ПП. 03.<br><br>Пригото<br>вление,<br>оформле<br>ние и<br>подгото<br>вка к<br>реализац<br>ии<br>холодны<br>х блюд,<br>кулинар<br>ных<br>изделий,<br>закусок<br>разнооб<br>разного<br>ассорти<br>мента | 1<br><br>1<br><br>2 |

|   |                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                            |
|---|-----------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------|
| П | заку<br>сок<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо<br>рти<br>мен<br>та |  | <p>прослаивание,<br/>порционирование,<br/>фарширование, взбивание,<br/>настаивание, запекание,<br/>варке, охлаждение, заливание<br/>желе. Поддержание рабочего<br/>места в соответствии с<br/>санитарно-гигиеническими<br/>требованиями</p> <p>4. Использование различных<br/>технологий приготовления<br/>бутербродов, гастрономических<br/>продуктов порциями, салатов,<br/>простых холодных блюд и<br/>закусок по ассортименту и меню<br/>базы практики и с учетом<br/>качества и требований к<br/>безопасности готовой<br/>продукции, с соблюдением<br/>технологических и санитарно-<br/>гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности<br/>основных продуктов и<br/>дополнительных ингредиентов,<br/>доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача<br/>бутербродов, гастрономических<br/>продуктов порциями, салатов,<br/>простых холодных блюд и<br/>закусок с учетом требований к<br/>безопасности готовой<br/>продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий,<br/>температурного и временного<br/>режима охлаждения, хранения<br/>и реализации простых<br/>холодных блюд и закусок с</p> |  | <p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> |
|---|-----------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------|

|                                 |  |  |                                                                                               |  |          |
|---------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
|                                 |  |  | учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. |  |          |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |  |  |                                                                                               |  | <b>6</b> |

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3           | 4                |
| <b>МДК. 04.01</b><br>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>60</b>   |                  |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков       | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | <b>18</b>   | 2,3              |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>30</b>   | 2,3              |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b> | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |           |          |
|                                                                                                                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>12</b> | <b>3</b> |
|                                                                                                                                            | 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br>2. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.<br>3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.<br>4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков                                                                                                  |           |          |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>60</b> |          |
| <b>Раздел 2.<br/>Приготовление и подготовка к реализации</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |          |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| холодных и горячих<br>сладких блюд,<br>десертов                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |          |
| Тема 2.1.<br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации холодных<br>сладких блюд,<br>десертов<br>разнообразного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>8</b>  | 2, 3     |
|                                                                                                                                   | <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> |           |          |
|                                                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b> | <b>3</b> |
|                                                                                                                                   | 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                            | 6.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |            |
| <b>Тема 2.2.<br/>Приготовление,<br/>подготовка к<br/>реализации горячих<br/>сладких блюд,<br/>десертов</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>10</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                            | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).<br>3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.<br>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |            |
|                                                                                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                                                            | 7.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |            |
| <b>Раздел 3.<br/>Приготовление и<br/>подготовка к</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |            |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| реализации<br>холодных и горячих<br>напитков<br>разнообразного<br>ассортимента                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |     |
| Тема 3.1<br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации<br>холодных напитков<br>сложного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b> | 2,3 |
|                                                                                                           | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.<br>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |          |     |
|                                                                                                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b> | 3   |
|                                                                                                           | 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация фруктово-ягодных прохладительных напитков, лимонадов, смузи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |     |
| Тема 3.2<br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации горячих<br>напитков сложного<br>ассортимента     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b> | 2,3 |
|                                                                                                           | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> |           |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b>  | <b>3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков из кофейных зерен разнообразного ассортимента</p> <p>10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков из разных видов чая разнообразного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |          |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>72</b> |          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br/>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol> |    |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная)</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 72 |  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |  |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 2.                  | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
| 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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.                    |            |  |
| 4.                  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |  |
| 5.                  | 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. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. |            |  |
| 6.                  | Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |  |
| 7.                  | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |  |
| 8.                  | 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.).                                                                                                                                                                     |            |  |
| 9.                  | 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                                                                                                                                                                                           |            |  |
| <b>Итого</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>264</b> |  |
| <b>Консультации</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>5</b>   |  |
| <b>Всего:</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>269</b> |  |

**2.1. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля  
ПМ.04. « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**Тематический план учебной практики**

| <b>К</b><br><br><b>П</b>                 | <b>Код и<br/>наименование<br/>ПМ</b>                                              | <b>К</b><br><br><b>ч</b><br><br><b>п</b> | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Наименование<br/>тем учебной<br/>практики</b>                                                         | <b>К</b><br><br><b>ч</b><br><br><b>п</b><br><br><b>т</b> |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>П</b><br><br><b>П</b><br><br><b>П</b> | <b>ПМ.04</b><br><br>Пр<br>иг<br>ото<br>вле<br>ние,<br>оф<br>ор<br>мл<br>ение<br>и | <b>7</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков</li> </ul> | Тема 1<br>Подгот<br>авли<br>вать<br>рабо<br>чее<br>мест<br>о,<br>обор<br>удов<br>ание<br>,<br>сыр<br>ье, | <b>6</b>                                                 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | по<br>дго<br>тов<br>ка<br>к<br>реа<br>лиз<br>ац<br>ии<br>хо<br>ло<br>дн<br>ых<br>и<br>гор<br>яч<br>их<br>сла<br>дк<br>их<br>бл<br>юд<br>,<br>дес<br>ерт<br>ов,<br>на<br>пи<br>тко<br>в<br>раз<br>но<br>об<br>раз<br>но<br>го<br>асс |  | <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</li> <li>– оценка качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями.</li> </ul> | исхо<br>дны<br>е<br>мате<br>риал<br>ы<br>для<br>приг<br>отов<br>лени<br>я<br>холо<br>дны<br>х и<br>горя<br>чих<br>слад<br>ких<br>блю<br>д.<br>десе<br>ртов<br>,<br>нап<br>итко<br>в |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                     |                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                            |   |
|---------------------|-----------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                     | орт<br>им<br>ент<br>а |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                            |   |
| П<br><br>П<br><br>П | -                     |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним ;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-проводить оценку качества холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> </ul> | Тема 2.<br>При<br>гото<br>влен<br>ие,<br>подг<br>отов<br>ка к<br>реал<br>изац<br>ии<br>холо<br>дны<br>х<br>слад<br>ких<br>блю<br>д ,<br>десе<br>ртов<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо | 1 |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-проводить оценку качества горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- определить точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность организации технологических линий по приготовлению горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность выполнения правил горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов</li> </ul> | <p>рти<br/>мен<br/>та<br/>Тема 3.<br/>При<br/>гото<br/>влен<br/>ие ,<br/>твор<br/>ческ<br/>ое<br/>офо<br/>рмл<br/>ение<br/>и<br/>подг<br/>отов<br/>ка к<br/>реал<br/>изац<br/>ии<br/>горя<br/>чих<br/>слад<br/>ких<br/>блю<br/>д ,<br/>десе<br/>ртов<br/>разн<br/>ообр<br/>азно<br/>го<br/>ассо<br/>рти<br/>мен<br/>та</p> |  |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  |  |  | <p>подачи горячих напитков<br/>разнообразного ассортимента;<br/>- соблюдение требований<br/>безопасности продуктов, процессов<br/>приготовления и хранения горячих<br/>напитков разнообразного<br/>ассортимента применение<br/>различных методов контроля.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Тема 4.<br/>При<br/>гото<br/>влен<br/>ие,<br/>подг<br/>отов<br/>ка к<br/>реал<br/>изац<br/>ии<br/>холо<br/>дны<br/>х<br/>нап<br/>итко<br/>в<br/>разн<br/>ообр<br/>азно<br/>го<br/>ассо<br/>рти<br/>мен<br/>та<br/>Тема 5.<br/>При<br/>гото<br/>влен<br/>ие,<br/>подг</p> | <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> |



|                          |  |  |  |                                                                                                                                 |   |
|--------------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                          |  |  |  | отов<br>ка к<br>реал<br>изац<br>ии<br>горя<br>чих<br>нап<br>итко<br>в<br>разн<br>ообр<br>азно<br>го<br>ассо<br>рти<br>мен<br>та |   |
| Дифференцированный зачет |  |  |  |                                                                                                                                 | 6 |

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                    | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся |    | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------|
| 1                                                                                                            | 2                                                                                                             | 3  |                  |
| МДК. 05.01.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |                                                                                                               | 58 |                  |
| Раздел 1.<br>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,                  |                                                                                                               |    |                  |

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>мучных кондитерских изделий</b>                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
| <b>Тема 1.1.<br/>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>20</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                                                  | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                                                                                                      |           |     |
| <b>Тема 1.2.<br/>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b>  | 2,3 |
|                                                                                                                                                                  | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |           |     |
|                                                                                                                                                                  | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  | 3   |
|                                                                                                                                                                  | 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
| <b>Тема 1.3.</b>                                                                                                                                                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>20</b> | 2,3 |

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| <b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>                                                                 | 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.<br>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.<br>3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. |            |          |
|                                                                                                                                          | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>   | <b>3</b> |
|                                                                                                                                          | 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха<br>4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |          |
| <b>МДК. 05.02. . Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>250</b> |          |
| <b>Раздел 2.<br/>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |          |
| <b>Тема 2.1.</b>                                                                                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>   | <b>3</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <b>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</li><li>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li><li>3. Оценка их качества.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |
| <b>Тема 2.2.<br/>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <table><tr><td><b>Содержание</b></td><td><b>12</b></td><td>2,3</td></tr><tr><td><ol style="list-style-type: none"><li>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</li><li>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</li><li>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</li><li>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</li><li>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</li><li>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li><li>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.</li></ol></td><td></td><td></td></tr></table> | <b>Содержание</b> | <b>12</b> | 2,3 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</li><li>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</li><li>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</li><li>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</li><li>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</li><li>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li><li>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.</li></ol> |  |  |  |  |
| <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>12</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,3               |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</li><li>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</li><li>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</li><li>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</li><li>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</li><li>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li><li>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.</li></ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
|                                                                                    | Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |            |
| <b>Тема 2.3.<br/>Приготовление глазури</b>                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                    | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                                                                                                |          |            |
| <b>Тема 2.4.<br/>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                    | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |          |            |
|                                                                                    | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                    | 5.Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |            |
| <b>Тема 2.5.<br/>Приготовление сахарной мастики и марципана</b>                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                    | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                                                                                                                                                                                                                                        |          |            |
| <b>Тема 2.6.</b>                                                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | <b>2,3</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Приготовление посыпок и крошки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                                                                         |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>22</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6.Приготовление отделочных полуфабрикатов из заварного и белкового крема<br>7.Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахарной мастики<br>8.Приготовление отделочных полуфабрикатов из посыпок, крошки<br>9.Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада                                                                                               |           |            |
| <b>Тема 2.7.<br/>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>  | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |           |            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> | <b>3</b>   |
| <b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |            |

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| реализации<br>хлебобулочных<br>изделий и хлеба<br>разнообразного<br>ассортимента               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |
| Тема 3.1.<br>Классификация и<br>ассортимент<br>хлебобулочных<br>изделий и хлеба                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | 2,3 |
|                                                                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |     |
| Тема 3.2.<br>Приготовление начинок<br>и фаршей для<br>хлебобулочных<br>изделий                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | 2,3 |
|                                                                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</li> <li>2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</li> </ol>                                                                                                                                                     |           |     |
| Тема 3.3.<br>Приготовление<br>различных видов<br>теста для<br>хлебобулочных<br>изделий и хлеба | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>12</b> | 2,3 |
|                                                                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</li> <li>2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов</li> </ol> |           |     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b>  | 3   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10.Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |     |
| <b>Тема 3.4.<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>хлебобулочных<br/>изделий и хлеба</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>16</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения<br>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>20</b> | 3   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста<br>12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста<br>13. Приготовление и оформление низкокалорийных хлебобулочных изделий и хлеба<br>14. Приготовление и оформление национальных хлебобулочных изделий                                                                                                         |           |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |     |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>12</b> | 3   |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |     |
| <b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |     |
| <b>Тема 4.1.<br/>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>18</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                                          | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов<br>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                   |           |     |
| <b>Тема 4.2.<br/>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>30</b> | 2,3 |
|                                                                                                                                                          | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.<br>2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. |           |     |
|                                                                                                                                                          | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>38</b> | 3   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| <b>теста разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста<br>16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста<br>17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста<br>18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста<br>19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста<br>20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста<br>21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста |    |   |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 | 3 |
| <b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |   |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| <b>Тема 5.1.</b><br><b>Изготовление и оформление пирожных</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> | 2,3 |
|                                                               | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.<br>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.<br>4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.<br>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.<br>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.<br>Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. |           |     |
|                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>12</b> | 3   |
|                                                               | 22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных<br>23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Тема 5.2.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>18</b> | <b>2,3</b> |
| <b>Изготовление и оформление тортов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |            |
| <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b> | <b>3</b>   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |  |
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> </ol> | 144 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol> |            |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная)</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>216</b> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.<br/>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |  |
| <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>668</b> |  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>48</b>  |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>720</b> |  |



**2.1. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля  
ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий разнообразного ассортимента»**

**Тематический план учебной практики**

| <b>Код П</b>            | <b>Код и наименование ПМ</b>                                                                                     | <b>Кол. часов по ПМ</b> | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Наименование тем учебной практики</b>                             | <b>Кол. часов по темам</b> |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| П<br><br>ПК5.2<br>ПК5.3 | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного | <b>1</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,</li> </ul> | Т.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба | <b>3</b>                   |

|   |                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                        |  |
|---|------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|
|   | ассорти<br>мента |  | <p>выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>                                                                                                                                                                                |                                                                        |  |
| П | -                |  | <p>– проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним ;</p> <p>– выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления , и оформление основных мучных кондитерских изделий</p> <p>– использовать различные технологии приготовления и , и оформление основных мучных кондитерских изделий</p> | Т. 2. Приготовление, и оформление основных мучных кондитерских изделий |  |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                 |   |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить оценку качества , и оформление основных мучных кондитерских изделий</li> <li>– проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям</li> </ul> | Т. 3. Приготовление фаршей и начинок для основных мучных и кондитерских изделий | 2 |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                            |   |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  | <p>– Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек;</p> <p>– выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> | <p>Т. 4.</p> <p>При<br/>гото<br/>влен<br/>ие и<br/>испо<br/>льзо<br/>вани<br/>е в<br/>офо<br/>рмл<br/>ени<br/>и<br/>прос<br/>тых<br/>и<br/>осно<br/>вны<br/>х<br/>отде<br/>лоч<br/>ных</p> | 2 |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

|                          |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                           |   |
|--------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                          |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul> | пол<br>уфа<br>брик<br>атов<br><br><br>Т. 5.<br>При<br>гото<br>влен<br>ие и<br>офо<br>рмл<br>ение<br>отеч<br>еств<br>енн<br>ых<br>клас<br>сиче<br>ских<br>торт<br>ов и<br>пир<br>ожн<br>ых | 2 |
| Дифференцированный зачет |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                           | 6 |

## Тематический план производственной практики

| К<br><br>П          | Код и<br>наименов.<br>ПМ                                     | К<br><br>Ч<br><br><br>п<br><br>П | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Наименован.<br>Тем<br>производства.<br>Практики                                                   | К<br><br>Ч<br><br><br>п |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| П<br><br>П<br><br>П | ПМ.05<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации |                                  | <b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники | ПП. 05.<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | 1<br><br>1<br><br>2     |

|   |                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |   |
|---|------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|
| П | ии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. |  | безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | изделий разнообразного ассортимента. |   |
|   |                                                                        |  | 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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. |                                      | 4 |
|   |                                                                        |  | 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.                                                                                                                                                                                                                            |                                      | 4 |
|   |                                                                        |  | 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      | 2 |
|   |                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      | 1 |
|   |                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      | 1 |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                   |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|
|  |  |  | <p>(комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |  | <p>1</p> <p>6</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|



|                                 |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |          |
|---------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
|                                 |  |  | <p>¶ 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> <p>¶ Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> |  |          |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | <b>6</b> |

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции регионального ассортимента

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                           | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3           | 4                |
| МДК. 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 48          |                  |
| Раздел 1.<br>Приготовление блюд и кулинарных изделий региональной кухни разнообразного ассортимента                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                  |
| Тема 1.1.<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий регионального ассортимента | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Задачи и содержание учебной дисциплины. Перспективы использования блюд национальных кухонь, жителей Центрально- Черноземного региона, Белгородской области в общественном питании</p> <p>2. Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону. Влияние географических и климатических особенностей, животного и растительного мира, уклада жизни жителей региона на ассортимент блюд.</p> <p>3. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий регионального ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> | 2           | 2,3              |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов региональной кухни разнообразного ассортимента</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                | <p>4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>5. Выбор и характеристика продуктов, используемых при приготовлении региональных супов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Ассортимент, характеристика первых блюд.</p> <p>6. Технологические процессы приготовления борщей и щей русской кухни и Белгородской области: «Щи белгородские». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи в соответствии с традициями.</p> <p>7. Технологические процессы приготовления супов: «Похлебки», «Потопчики» русской кухни и Белгородской области. Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи в соответствии с традициями.</p> <p>8. Технологические процессы приготовления картофельных супов: «Суп-кулеш», «Уха рыбацкая» Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>9. Технологические процессы приготовления холодных супов: «Окрошки», «Ботвиньи», «Свекольника» русской кухни и Белгородской области: «Окрошка с рыбой», Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи в соответствии с традициями.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> |          |            |
|                                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                | 1 Приготовление, оформление и отпуск «Щи белгородские» (из квашеной капусты)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |            |
| <b>Тема 1.3.</b>                                                                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b> | <b>2,3</b> |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| <p><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбных блюд региональной кухни разнообразного ассортимента</b></p>                              | <p>4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд из рыбы. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>5. Выбор и характеристика видов рыб, используемых при приготовлении региональных блюд ( ерш, карась, щука). Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Ассортимент, характеристика рыбных блюд.</p> <p>6. Блюда из рыбы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>7. Технология обработки и приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша – «Карась в сметане», «Ерши пареные»</p> <p>8. Правила оформления и отпуска: 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.</p> |                 |            |
| <p><b>Тема 1.4.</b><br/><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и дичи региональной кухни разнообразного ассортимента</b></p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд из мяса и дичи. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Выбор и характеристика продуктов, используемых при приготовлении региональных блюд из мяса. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Ассортимент, характеристика мясных блюд.</p> <p>3. Технологические процессы приготовления горячих блюд из мяса: «Грудовина из свинины» (рулет)», «Рипница с мясом». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями. Условия и сроки хранения.</p> <p>4. Технологические процессы приготовления блюд из мяса медведя, косули, зайца: « Медвежье мясо жареное», «Косулина жареная и тушеная», «Зяц тушеный в сметане». Рецептуры, методы</p>                                                                | <p><b>4</b></p> | <p>2,3</p> |

|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
|                                                                                                                                                                                              | <p>приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска: 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |            |
| <p><b>Тема 1.5.</b><br/> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из традиционных видов овощей и грибов региональной кухни разнообразного ассортимента</b></p> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                                                              | <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению блюд из традиционных видов овощей и грибов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Выбор и характеристика продуктов, используемых при приготовлении региональных блюд из традиционных видов овощей и грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Ассортимент, характеристика блюд.</p> <p>3. Технологические процессы приготовления блюд из овощей и грибов «Редька с квасом», «Драчена», «Каша из тыквы», «Каша толокняная». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4. Технологические процессы приготовления блюд «Капустник», «Капуста квашеная». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>5. Технологические процессы приготовления блюд «Лапшевник», «Катанка из пшена». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>6. Технологические процессы приготовления заедок «Саладушки», «Кислые галушки». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> |          |            |
|                                                                                                                                                                                              | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b> | <b>3</b>   |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
|                                                                                                                                                            | 2.Приготовление, оформление и отпуск «Каша из тыквы», «Кислые галушки»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |            |
|                                                                                                                                                            | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> | <b>3</b>   |
|                                                                                                                                                            | 1.Подбор информации по теме: «Использование местной сырьевой базы».<br>Защита реферата.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |            |
| <b>Тема 1.6.<br/>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков региональной кухни разнообразного ассортимента</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | <b>2,3</b> |
|                                                                                                                                                            | <p>1.Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Напитки чай, квас, настой трав, морс, кисель. Особенности приготовления.</p> <p>Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями. Правила отпуска.</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сладких блюд и напитков из традиционных видов ягод, фруктов, растительного сырья. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Особенности технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд, холодных и горячих напитков из плодов Белгородских ягод- «Пастила», «Кисель овсяный с молоком»,» «Морс» . Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков</p> <p>3. Технология приготовления «Иван-чая», настоев трав, « Из шиповника», «Сбитень» особенности приготовления, пищевая ценность. Требования к качеству. Температура подачи</p> <p>4. Технология приготовления напитка «Квас хлебный» (на ржанных корках),</p> |          |            |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                              |          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|                                                                                                                                      | «Квас свекольный». Особенности приготовления, пищевая ценность.<br>Требования к качеству. Температура подачи                                 |          |          |
|                                                                                                                                      | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                | <b>2</b> | <b>3</b> |
|                                                                                                                                      | Написание и проработка конспектов по темам:                                                                                                  |          |          |
|                                                                                                                                      | 2.Технология приготовления напитка «Квас черёмуховый», «Квас мятный».<br>Особенности приготовления, пищевая ценность. Требования к качеству. |          |          |
|                                                                                                                                      | 3.Технология приготовления напитка «Сусло из солода» «Квас солодовый». Особенности приготовления, пищевая ценность.<br>Требования к качеству |          |          |
| <b>. Раздел2.<br/>Приготовление кулинарных<br/>и кондитерских изделий<br/>региональной кухни<br/>разнообразного<br/>ассортимента</b> |                                                                                                                                              |          |          |

|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <p><b>Тема 2.1.</b><br/> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных кондитерских изделий из муки региональной кухни разнообразного ассортимента</b></p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>8. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для блюд региональной кухни.</p> <p>9. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к изделию. Условия хранения и показатели качества.</p> <p>10. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста: «Хлеб ржаной», «Перепечки». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>11. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста: «Пирожки с творогом», «Жаворонки», «Крестики», мучные заедки: «Калачи», «Пампушки», «Баранки», «Бублики», «Лепанцы». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями</p> <p>12. Технологические процессы приготовления свадебных изделий из дрожжевого теста: «Круглый каравай невесты», каравай жениха «Калач», «Шишки свадебные», «Елки », Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями</p> <p>13. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста: «Кулебяки» «Морковники», «Ягодники» Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>14. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста: «Паска». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>15. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста: «Расстегаи», «Рыбники», «Пряженцы». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> | <p><b>6</b></p> | <p><b>2,3</b></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>16. Технологические процессы приготовления изделий из жидкого теста:<br/>«Блины» и «Оладьи» с припеком и без. Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> <p>17. Технологические процессы приготовления изделий из пряничного теста:<br/>«Пряники сырцовые» и «Пряники заварные». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p> |            |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>   | <b>3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3. Приготовление, оформление и отпуск «Кулебяки», «Жаворонки», «Шишки»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>   | <b>3</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4. Написание и проработка конспектов по темам:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5. Подготовка рефератов по теме «Обрядовые изделия к «Пасхе».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |          |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br><p>20. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>21. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных кондитерских изделий, закусок.</p> <p>22. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>23. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>24. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>180</b> |          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>25. Выбор, применение, комбинирование традиционных методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>26. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>27. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>28. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>29. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента на раздаче.</p> <p>30. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>31. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>32. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных и кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>33. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>35. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>36. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>37. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>38. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br/>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная)</b><br/> <b>Виды работ :</b><br/> 11. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br/> 12. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br/> 13. 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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br/> 14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделийразнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br/> 15. Подготовка к реализации (презентации) региональных готовых супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерскихизделий, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерскихизделий для подачи) с учетом соблюдения региональных традиций, выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br/> 16. Организация хранения готовых региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий на раздаче с учетом традиций, соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> | <p>288</p> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом региональных традиций, требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>19. Самооценка качества выполнения задания (заказа), соблюдения региональных традиций, 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> <p>20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий в соответствии с региональными традициями, заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |  |
| <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>516</b> |  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>522</b> |  |

### 3. Структура и содержание учебной и производственной практик

#### ПМ.06 « Приготовление кулинарной и кондитерской продукции регионального ассортимента»

##### 3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК                                                                                | Код и наименование ПМ                                                     | Кол. часов по ПМ | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Наименован. тем учебной практики                                      | Контент |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| ПК1.1<br>ПК1.2<br>ПК2.1<br>ПК2.2<br>ПК3.1<br>ПК3.2<br>ПК4.1<br>ПК4.2<br>ПК5.1<br>К5.2 | ПМ.06<br>«Приготовление кулинарной и кондитерской продукции регионального | 1                | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок. | Т.1<br>Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции |         |

|                                                                                    |                   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                    | ассорти<br>мента» |  | <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>.</p>                                                                               | регионал<br>ьной<br>кухни                                                                                                                                 |           |
| ПК1.3<br>ПК1.4<br>ПК2.3-<br>К2.8П<br>3.3-<br>К3.6П<br>4.3-<br>К4.5П<br>5.3ПК<br>.5 | -                 |  | <p>39. Выбор, применение, комбинирование традиционных методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>40. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</p> | Т 2.<br>Организац<br>ия и<br>технологи<br>я<br>приготовл<br>ения<br>супов<br>региональ<br>ной кухни<br><br>Тема 3.<br>Организац<br>ия и<br>технологи<br>я | <b>30</b> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                   |           |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  |  |  | <p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>41. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>42. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>43. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента на раздаче.</p> <p>44. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих</p> | <p>приготовл<br/>ения<br/>рыбных<br/>блюд<br/>региональ<br/>ной кухни<br/>разнообра<br/>зного</p>                 |           |
|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Тема 4.<br/>Организац<br/>ия и<br/>технологи<br/>я блюд из<br/>мяса и<br/>дичи<br/>региональ<br/>ной кухни</p> | <b>30</b> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                              |           |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  |  | <p>блюд, кулинарных и кондитерских изделий регионального ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>45. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>46. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных и кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>47. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>48. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>49. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> | <p>Тема 5.<br/>Организац<br/>ия и<br/>технологи<br/>я<br/>приготовл<br/>ения<br/>блюд из<br/>традицион<br/>ных видов<br/>овощей и<br/>грибов<br/>региональ<br/>ной кухни</p> | <b>36</b> |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Тема 6.<br/>Организац<br/>ия и<br/>технологи<br/>я<br/>приготовл<br/>ения<br/>сладких<br/>блюд и<br/>напитков<br/>региональ<br/>ной кухни</p>                             | <b>12</b> |



|                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                  |           |
|---------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                 |  | <p>50. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>51. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>52. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>        мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | <p>Тема 7.<br/>Организац<br/>ия и<br/>технологи<br/>я<br/>приготовл<br/>ения<br/>кулинарн<br/>ых и<br/>кондитерс<br/>ких<br/>изделий<br/>из муки<br/>региональ<br/>ной кухни</p> | <b>36</b> |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>  |

### 3.2. Тематический план производственной практики

| К<br><br>П                                                                                                           | Код и<br>наименова<br>н.<br>ПМ                                                                         | К<br><br>Ч<br><br>п<br><br>П | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Наименова<br>н.<br>тем<br>производств.<br>практики                                                          | К<br><br>Ч<br><br>п              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| ПК1<br>.1<br>ПК1.2<br>ПК2.1<br>ПК2.2<br>ПК3.1<br>ПК3.2<br>ПК4.1<br>ПК4.2<br>ПК5.1<br>ПК5<br>.2<br><br>ПК1.3<br>ПК1.4 | ПМ.06<br>«Приготовление<br>кулинарной и<br>кондитерской<br>продукции<br>регионального<br>ассортимента» |                              | Виды работ:<br>21. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br><br>22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | ПП. 06.<br>Приготовление<br>кулинарной и<br>кондитерской<br>продукции<br>и<br>регионального<br>ассортимента | 12<br><br>30<br><br>48<br><br>48 |

|                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| ПК2.3-<br>ПК2<br>.8П<br>К3.3<br>-<br>ПК3<br>.6П<br>К4.3<br>-<br>ПК4<br>.5П<br>К5.3<br>ПК5<br>.5 |  | <p>23. 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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>25. Подготовка к реализации (презентации) региональных готовых супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий для подачи) с учетом соблюдения региональных традиций, выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> | <p>48</p> <p>36</p> <p>30</p> <p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>26. Организация хранения готовых региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий на раздаче с учетом традиций, соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>28. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом региональных традиций, требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>29. Самооценка качества выполнения задания (заказа), соблюдения региональных традиций, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности</p> |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                 |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |          |
|---------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
|                                 |  |  | <p>порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий в соответствии с региональными традициями, заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> |  |          |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | <b>6</b> |