

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
Введение	Содержание учебного материала	1	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.		
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	11	2
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	3	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	Практические занятия 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов 2.Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала	5	2

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности 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 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля		
	Практические занятия	1	3
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах Самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 2	Основы физиологии питания	20	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	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 Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Практические занятия Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	3	2
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		

	<p>Практические занятия Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</p>	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	3
	<p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда</p>		
	<p>Практические занятия 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>	2	3
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	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 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 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	0	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	18	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	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. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>		

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	5	2
	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 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3	2
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 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 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	2
	Содержание учебного материала	3	

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 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 3. Дифференцированный зачет		2
Всего:	Часов	50	
	Самостоятельных работ	0	
	Консультации	0	
Итого:		50	

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
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов, классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	24	2,3
	пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	8	2,3
	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 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практические занятия	6	2,3
	1.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2.Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	2
	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. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практические занятия	6	2,3
	3.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		

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

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

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
Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	10	2,3
Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 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. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов Характеристика способов кулинарной обработки Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	28	2,3

	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Практические занятия	12	2,3
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 3. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16	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 Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	3	2,3
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 4.	Содержание учебного материала	8	2,3

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

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

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оплата труда. Заработная плата. Фонд оплаты труда. 2. Формы оплаты труда. Система оплаты труда. 3. Компенсационные выплаты. Стимулирующие выплаты. Первая группа доплат. Вторая группа доплат. Премии. 4. Понятие бестарифная система труда. Коэффициент трудового участия. 		1
	Контрольная работа № 2		2
Практические занятия	Содержание учебного материала	8	
	Практическое занятие № 1 «Анализ отраслей сферы обслуживания» Практическое занятие № 2 «Определение затрат предприятия сферы обслуживания» Практическое занятие № 3 «Организационно-правовые формы предприятий в сфере обслуживания» Практическое занятие № 4 «Составление бизнес-плана организации предприятия общественного питания» Практическое занятие № 5 «Составление резюме» Практическое занятие № 6 «Оформление документов при приеме на работу» Практическое занятие № 7 «Составление трудового договора» Практическое занятие № 8 «Начисление и расчет заработной платы»		1
	Дифференцированный зачет	1	2
	Итого	48	
	Самостоятельная работа	0	
	Всего	48	

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
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	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 Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	Практические занятия	10	2,3
	Составить план-меню Расчет необходимого количества продуктов Калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	5	2,3
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания План-меню, его назначение, виды, порядок составления Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
Тема 3.	Содержание учебного материала	8	2

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

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
Тема 1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	6	2,3
	<p>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</p> <p>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).</p> <p>истема стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p> <p>оложение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>		
	практические занятия	2	2,3
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
	самостоятельная работа	-	-
Тема 2.	Содержание учебного материала	2	2,3

<p>Обеспечение охраны труда</p>	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 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 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>		
<p>Тема 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала 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 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 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>	2	3
<p>Тема 4.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2,3

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	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 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 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		
	Практические занятия	2	
	2.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	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 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		
	Практические занятия	2	3
	3.Анализ причин производственного травматизма на предприятии. 4.Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 6.	Содержание учебного материала	4	2,3

<p>Электробезопасность и пожарная безопасность</p>	<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>		
<p>Тема 7. Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</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>	<p>7</p>	<p>2,3</p>

	<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>		
	Практические занятия	4	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		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	3
	<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>		
	Самостоятельная работа	-	-
Всего	часов	39	
	Самостоятельная работа	0	
	Консультации	0	
	Дифференцированный зачет	1	
Итого		40	

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

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

Раздел 3. «Моя профессия – повар».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Чтение текста «Моя профессия повар». 2. Перевод текста «Моя профессия повар».. 3. Выполнение заданий по тексту. 4. Чтение текста «Безопасность питания». 5. Перевод текста «Безопасность питания». 6. Выполнение заданий по тексту. 7. Чтение текста «Почему я решил стать поваром?». 8. Выполнение заданий по тексту. 9. Диалоги по теме 10. Тест 		
	Самостоятельная работа обучающихся:	0	
Раздел 4. «Здоровое питание».	Содержание учебного материала.	10	2-3
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Чтение текста «Здоровое питание». 2. Перевод текста «Здоровоепитание». 3. Выполнение заданий по тексту. 4. Чтение текста «Вегетарианство». 5. Перевод текста «Вегетарианство». 6. Выполнение заданий по текстам. 7. Диалоги по теме 8. Выполнение заданий по текстам 9. Выполнение заданий по текстам 10. Тест 		
	Самостоятельная работа обучающихся:	0	
Всего:	часов	40	
	самостоятельная работа	0	
	консультации	0	
Итого:		40	

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	
Раздел 1. Защита населения и персонала предприятий в чрезвычайных ситуациях.		15		
Тема 1. Экологическая и производственная безопасность человека	Содержание учебного материала	5	1	
	Актуальность изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни. Правила личной гигиены и здоровье – связь образа жизни с профилактикой заболеваний			
	Практические занятия:	8	3	
	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.			
Тема 2. Государственные службы по обеспечению безопасности населения.	Практические занятия:	2	2-3	
	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.			
Раздел 2: Основы оказания первой помощи.		18		
	Практические занятия:	18	2-3	

Тема 1. Первая помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве и в чрезвычайных ситуациях.	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.			
Раздел 3: Основы военной безопасности Российской Федерации.		6	
Тема 1. Основы обороны государства.	Практические занятия:	6	2-3
	Нормативно – правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирование ее Вооруженных Сил и военной службы граждан.		
	Организация обороны Российской Федерации.		
	Дифференцированный зачет.	1	
Итого:		40	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура.

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

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

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
Глава 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	Содержание	6	
	Классификация информационных систем		
	Классификация персональных компьютеров		
	Технические средства информационных технологий		
Глава 2. Программное обеспечение информационных технологий	Содержание	6	
	Базовое программное обеспечение		
	Прикладное программное обеспечение		
	Операционные системы семейства Windows		
Глава 3. Обработка текстовой информации	Содержание	1	
	Классификация и возможности текстовых редакторов. Обзор современных текстовых процессоров		
	Практические занятия	6	
	<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>		
Глава 4. Процессоры электронных таблиц	Содержание		
	Практические занятия	6	
	<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>		
	Контрольная работа	1	
Глава 5. Технология использовани я систем управления базами данных	Содержание	4	
	Организация системы управления базами данных		
	Обобщенная технология работы с базами данных		
	Выбор СУБД для создания системы автоматизации		
	Практические занятия	4	
	<i>Основы работы СУБД MSAccess 2007</i>		
Глава 6. Электронные презентации	Содержание		
	Практические занятия	4	
	<i>Создание и оформление презентации</i>		
	<i>Принципы планирования показа слайдов</i>		
Глава 7. Редакторы обработки графической информации	Содержание	2	
	Растровые и векторные графические редакторы		
	Программа CorelDraw		
	Практические занятия	2	
	<i>Работа с шаблонами</i>		
Глава 8. Системы оптического распознавани я информации	Содержание		
	Практические занятия	4	
	<i>Возможности программы FineReader</i>		
	<i>Технология распознавания</i>		
	<i>Распознавание текста</i>		
Глава 9. Компьютерн ые справочные правовые системы	Практические занятия	4	
	<i>Справочная правовая система «Консультант Плюс»</i>		
	<i>Справочная правовая система «Гарант»</i>		
Глава 10. Компьютерн ые сети	Содержание	1	
	Компоненты вычислительной сети		
	Практические занятия	4	

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

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
Раздел 1. Общая характеристика процессов обслуживания		17	
Тема 1.1. Реклама и потребительский спрос	Содержание	2	2,3
	Изучение потребительского спроса .Реклама . Продвижение услуг .Методы и формы обслуживания.		
	Практические занятия	4	3
	1. Составление Анкеты для изучения потребительского спроса 2. Реклама кондитерского изделия		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 1.2. Формы обслуживания потребителей в общественном питании	Содержание	3	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.		
	Практические занятия	4	3
	3.Подбор оборудования раздаточной в зависимости от формы обслуживания. 4. Определить достоинства и недостатки различных методов обслуживания		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 1.3. Основы составления меню	Содержание	2	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.		
	Практические занятия	2	3
	5.Составление и оформление меню в зависимости от типа ПОП		
	Самостоятельная работа	-	-
Раздел 2.Подготовка к обслуживанию потребителей		17	
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений	Содержание	6	2,3
	Характеристика торговых помещений. Виды, назначение и оснащение торговых помещений. Интерьер. Свет, цвет, материалы в интерьере. Оборудование залов. Нормы оснащения залов. Подсобные помещения : сервизная, моечная столовой посуды, бельевая и гладильная		
	Практические занятия	4	
	6.Изучение нормативных документов по нормам оснащённости для различных типов предприятий. 7.Планирование торговых помещений (Составления блок-схемы на тему «Торговые помещения, виды оборудования		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, белье-характеристика и их назначение	Содержание	3	2,3
	Виды столовой посуды и ее назначения . Барное стекло . Столовые приборы. Критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий ОП. 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.		
	Практические занятия	4	3
	8.Нормы оснащения ПОП столовой посудой, приборами, бельем. 9.Назначение столовой посуды и приборов		
	Самостоятельная работа	-	-
2 семестр			

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

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

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
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		53	
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		53	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Содержание	9	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфаб-рикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продук-ции 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 поГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 		

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

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

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		132	
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	14	3
	<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>		
	Практические занятия	8	3
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10	2,3
	<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>		
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	24	3
	<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», рулетки, 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>		
	Практические занятия	12	2,3
	<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>		
	Содержание	12	2,3

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

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	14	2,3
	Практические занятия 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	10	3
	Учебная практика Виды работ - 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. - 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. - 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). - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика - Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. - 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.).	72	3

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

-Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
-Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
-Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Итого	329	
Консультации	5	
Всего:	334	

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 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного 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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки и сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	18

				регламент ами	
ПК 1.3 ПК 1.4			<p>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов ;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления блюд ;</p> <p>-правила проведения бракеража ;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд; , температуру подачи ;</p> <p>-правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд ;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря , правила их безопасного использования .</p>	<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>	12

				ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
				Т.4 Проводит приготовление и подготовку к реализации и 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 производств. практики	Кол. часов по темам
ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3	ПМ.01 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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	66

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

1.2 П К 1.3 П К 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. .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. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	2,3

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	12	2,3
	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. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Практические занятия	6	3
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе бварки бульонов, отваров, супов		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	6	2,3
	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. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Практические занятия	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>		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	8	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации 		
	Практические занятия	6	3
	<ol style="list-style-type: none"> 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 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. 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей 		
	Самостоятельная работа	-	-
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к		320	

реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 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 	8	2,3
Тема 2.2.	Содержание	10	2,3

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов 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 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 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 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		
	Практические занятия	12	3
	9. Приготовление, оформление и отпуск бульонов 10. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов	Содержание	8	2,3
	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. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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		
	практические занятия	6	3
	11. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	содержание	8	2,3
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 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		
	практические занятия	6	3
	12. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		
	Самостоятельная работа	-	-
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	содержание	4	2,3
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	одержание	16	2,3
	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 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 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	рактические занятия	4	3
	13.Приготовление красных и белых соусов		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	одержание	2	2,3
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
Тема 3.5.	одержание	2	2,3

<p>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 		
<p>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>одержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 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. 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 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы 	<p>18</p>	<p>2,3</p>

	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		
	практические занятия	18	3
	14. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов 16. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		
	Самостоятельная работа	-	-
	Содержание	16	2,3
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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. 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 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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		
	практические занятия	12	3
	17. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий		
	Самостоятельная работа	-	-
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
	Содержание	14	2,3

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 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. 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 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. 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 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 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		
	Практические занятия	12	3
	19. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и яичных продуктов 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога, сыра		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 5.2.	Содержание	12	2, 3

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	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		
	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.		
	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		
	Практические занятия	4	3
	21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки		
	Самостоятельная работа	-	-
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из	одержание	8	2,3
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		

<p>рыбы и нерыбного водного сырья</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>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>одержание</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>26</p>	<p>2,3</p>
	<p>рактические занятия</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>	<p>24</p>	<p>3</p>

	25.Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
	Самостоятельная работа	-	-
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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 принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	8	2,3
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	содержание 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) 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	20	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>		
	практические занятия	16	3
	<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>		
	Самостоятельная работа	-	-
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	одержание	20	2,3
	<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>		
	практические занятия	6	3
	29. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
	Самостоятельная работа	-	-
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 		144	

<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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ :</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>	

<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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности 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 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</p>		
Итого	770	
Консультации	13	
Всего:	783	

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

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

			<p>мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>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	Код и наименование. ПМ	К	Виды работ	Наименование тем производств. практики	К
П		ч			ч
		п			п

		П			
П	ПМ.02		Виды работ:	ПП. 02.	
П	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента		<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), 	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	2

	мен 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>		
Дифференцированный зачет					6

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
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		54	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных	Содержание	12	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и 		

<p>блюد, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p>		
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 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». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос 	<p>24</p>	<p>2,3</p>
	<p>Практические работы</p>	<p>18</p>	<p>3</p>

	<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>		
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		109	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 2.1.	Содержание	12	2,3

<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 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.) 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. 		
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 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 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. 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира 	<p>10</p>	<p>2,3</p>

	Практические работы	14	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	12	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 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 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 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&Serve. 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. 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. 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>7. Правила, варианты выкладки 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>		
	Практические работы	10	3
	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 асчет количества сырья, выхода бутербродов асчет сырья, выхода готовых холодных блюд		
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	Содержание	33	2,3
	<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>		
	Практические работы	18	3

	<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>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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 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. 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. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		72	
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 		108	

<p>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</p> <p>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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>8.</p>		
Итого	343	
Консультации	9	
Всего:	352	

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	Код и наименование ПМ	К	Виды работ	Наименование учебной практики	К
П	ПМ.03	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 закусок. 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 иудов слайсе-ре, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	Т.1 Основным требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	6

	<p>тов ка к реа лиз ац ии хо ло дн ых блю юд , ку ли на рн ых изд ел ий, зак ус ок раз но об раз но го асс орт им ент а</p>		<p>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.</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 качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая 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>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. При гото влен ие . непр одол жит ельн ое	
П				хран ение холо дны х	
П				соус ов, запр авок разн ообр азно го ассо рти мен та Тема 3. При гото влен ие , твор ческ ое офо рмл	1

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

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

				<p>ХОЛО ДНЫ Х БЛЮ Д И ЗАКУ СОК ИЗ РЫБ Ы, НЕР ЫБН ОГО ВОДН ОГО СЫР ЬЯ РАЗН ООБР АЗНО ГО АССО РТИ МЕН ТА</p> <p>Тема 6. При гото влен ие. Тво рчес кое офо рмл ение и</p>	
--	--	--	--	---	--

				ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИКИХ И РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	
Дифференцированный зачет					6

3.2. Тематический план производственной практики

К	Код и наименование.	К	Виды работ	Наименование тем производств.	К
П					

	ПМ	ч п п		практики	ч п
П П П П	<p>ПМ.03</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</p>		<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 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, 	<p>ПП. 03.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>

П	закусочные разновидности ассортимента		<p>прослаивание, порционирование, фарширование, настаивание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых 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.		
Дифференцированный зачет					6

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
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		60	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	18	2,3
Тема 1.2.	Содержание	30	2,3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>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.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>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</p>		
	<p>Практические занятия</p>	12	3
	<p>1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>2. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p> <p>3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>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</p>		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		60	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации			

холодных и горячих сладких блюд, десертов			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p align="center">Содержание</p> <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 холодны 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>	8	2, 3
	<p align="center">Практические занятия</p>	12	3
	<p>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</p>		

	6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	10	2,3
	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. 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.). 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. 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).		
	Практические занятия	6	3
	7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к			

реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	6	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. 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). 		
	Практические занятия	6	3
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	6	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 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>		
	<p>Практические занятия</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<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>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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. 	<p>72</p>	

<p>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.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	72	

<ol style="list-style-type: none"> 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 		
Итого	264	
Консультации	5	
Всего:	269	

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

К П	Код и наименование ПМ	К ч п	Виды работ	Наименование учебной практики	К ч п т
П П П	ПМ.04 Приготовление, оформление и	7	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков 	Тема 1 Подготовить рабочее место, оборудование, сырье,	6

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

	орт им ент а				
П	-		<ul style="list-style-type: none"> - проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента; -проводить оценку качества холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента - проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента 	<p>Тема 2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента</p>	1

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

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

				отов ка к реал изац ии горя чих нап итко в разн ообр азно го ассо рти мен 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. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		58	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,			

мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	20	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. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6	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. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий	8	3
	1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
Тема 1.3.	Содержание	20	2,3

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

Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества. 		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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. 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. 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 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. 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. 	12	2,3

	Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4	3
	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. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	4	2,3
	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. 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.		
	Тематика практических занятий	6	3
	5.Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	2	2,3
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.6.	Содержание	2	2,3

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

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. 		
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	4	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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 		
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	12	2,3
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов 		

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

<p>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>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</p>	<p>18</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного</p>	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Тематика практических занятий</p>	<p>30</p>	<p>2,3</p>
		<p>38</p>	<p>3</p>

<p>теста разнообразного ассортимента</p>	<p>15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста 16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста 17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста 18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста 19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста 20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста 21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста</p>		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		<p>12</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>			

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	12	2,3
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 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.</p>		
	Тематика практических занятий	12	3
	<p>22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных</p> <p>23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных</p>		

Тема 5.2.	Содержание	18	2,3
<p>Изготовление и оформление тортов</p>	<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>		
	<p>Тематика практических занятий</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов</p>		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</p>	<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>	<p>12</p>	<p>3</p>

<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 	144	

<ol style="list-style-type: none"> 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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. 	<p>216</p>	

<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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Итого	668	
Самостоятельная работа	48	
Консультации	4	
Всего:	720	

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

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

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

			<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек; – 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; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 	<p>Т. 4.</p> <p>При гото влен ие и испо льзо вани е в офо рмл ени и прос тых и осно вны х отде лоч ных</p>	<p>2</p>
--	--	--	--	--	----------

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

Тематический план производственной практики

К П	Код и наименова н. ПМ	К Ч п П	Виды работ	Наименова н. Тем произво дств. Практи ки	К Ч п
П П П	ПМ.05 При гото влен ие, офо рмл ение и подг отов ка к реал изац		Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники	ПП. 05. Пригото вление, оформле ние и подгото вка к реализац ии хлебобу лочных, мучных кондите рских	1 1 2

П	ии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.		безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	изделий различного 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 различного 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>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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
Дифференцированный зачет					6

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
<p>МДК. 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>		48	
<p>Раздел 1. Приготовление блюд и кулинарных изделий региональной кухни разнообразного ассортимента</p>			
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий регионального ассортимента</p>	<p>Содержание</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

Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов региональной кухни разнообразного ассортимента	Содержание <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>	6	2,3
	Тематика практических занятий	6	3
	1 Приготовление, оформление и отпуск «Щи белгородские»(из квашеной капусты)		
Тема 1.3.	Содержание	4	2,3

<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбных блюд региональной кухни разнообразного ассортимента</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>Тема 1.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и дичи региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</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», «Зяец тушеный в сметане». Рецептуры, методы</p>	<p>4</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>Тема 1.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из традиционных видов овощей и грибов региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	4	2,3
	<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>		
	Тематика практических занятий	6	3

	2.Приготовление, оформление и отпуск «Каша из тыквы», «Кислые галушки»		
	Самостоятельная работа	2	3
	1.Подбор информации по теме: «Использование местной сырьевой базы». Защита реферата.		
Тема 1.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков региональной кухни разнообразного ассортимента	Содержание	4	2,3
	<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 ржаных корках),</p>		

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

<p>Тема2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных кондитерских изделий из муки региональной кухни разнообразноассортимента</p>	<p>Содержание</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>6</p>	<p>2,3</p>
---	--	-----------------	------------

	<p>16. Технологические процессы приготовления изделий из жидкого теста: «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: «Пряники сырцовые» и «Пряники заварные». Рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и эстетичной подачи в соответствии с традициями.</p>		
	Тематика практических занятий	6	3
	3. Приготовление, оформление и отпуск «Кулебяки», «Жаворонки», «Шишки»		
	Самостоятельная работа	2	3
	4. Написание и проработка конспектов по темам:		
	5. Подготовка рефератов по теме «Обрядовые изделия к «Пасхе».		
	<p>Учебная практика Виды работ:</p> <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>	180	

- | | | |
|--|--|--|
| <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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ :</p> <p>11. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>12. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению региональных супов, горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделийразнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>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>		
Итого	516	
Самостоятельная работа	6	
Всего:	522	

	ассорти 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>	региональной кухни	
ПК1.3 ПК1.4 ПК2.3- ПК2.8П 3.3- ПК3.6П 4.3- ПК4.5П 5.3ПК .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. Организац ия и технологи я приготовл ения супов региональ ной кухни	30
				Тема 3. Организац ия и технологи я	

		<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>приготовления рыбных блюд региональной кухни разнообразного</p>	
			<p>Тема 4. Организация и технология блюд из мяса и дичи региональной кухни</p>	30

		<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. Организац ия и технологи я приготовл ения блюд из традицион ных видов овощей и грибов региональ ной кухни</p>	36
			<p>Тема 6. Организац ия и технологи я приготовл ения сладких блюд и напитков региональ ной кухни</p>	12

		<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. Организац ия и технологи я приготовл ения кулинарн ых и кондитерс ких изделий из муки региональ ной кухни</p>	36
Дифференцированный зачет				6

3.2. Тематический план производственной практики

К П	Код и наименова н. ПМ	К Ч п П	Виды работ	Наименова н. тем произво дств. практи ки	К Ч п
ПК1 .1 ПК1.2 ПК2.1 ПК2.2 ПК3.1 ПК3.2 ПК4.1 ПК4.2 ПК5.1 ПК5 .2 ПК1.3 ПК1.4	ПМ.06 «Приготов ление кулинарно й и кондитерск ой продукции региональн ого ассортимен та»		Виды работ: 21. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПП. 06. пригото вление кулинар ной и кондите рской продукц ии региона льного ассорти мента	 12 30 48 48

ИК2.3- ПК2 .8П К3.3 - ПК3 .6П К4.3 - ПК4 .5П К5.3 ПК5 .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>		
Дифференцированный зачет					6