

Министерство образование и науки Ульяновской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Барышский индустриально - технологический техникум»

ОГБПОУ БИТТ  
КОНТРОЛЬНЫЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 1. ПМ 2. ПМ 3. «Механическая кулинарная обработка и приготовление  
блюд из пищевых продуктов»

16675 «Повар»

г.Барыш



## СОДЕРЖАНИЕ

№		страница
1.	Паспорт программы профессионального модуля	
2.	Результаты освоения профессионального модуля	
3.	Структура и содержание профессионального модуля	
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

**ПМ 01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из пищевых продовольственных продуктов».**

## 1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из пищевых продовольственных продуктов».

ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места к работе.

ПК 1.3. Производить первичную обработку, нарезку и формовку пищевых продуктов по заданию повара.

ПК 1.4. Осуществлять выполнения задания повара по приготовлению, оформлению простых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии : «Повар».

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

Иметь практический опыт:

Производить первичную обработку, нарезку и формовку пищевых продуктов. Выполнять задания повара по приготовлению, оформлению простых блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Уметь:**

-хранить замороженные и охлажденные полуфабрикаты ;

-размораживать замороженные непанированные полуфабрикаты ;

-проверять годность полуфабрикатов дальнейшего приготовления блюд;

-проводить дополнительную подготовку полуфабрикатов.

-проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым .

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд.

-соблюдать технологию приготовления полуфабрикатов и простых блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность полуфабрикатов и простых блюд для подачи.

-сервировать и оформлять простые блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд и хранении готовых полуфабрикатов и простых блюд, предназначенных для последующего использования.

**Знать:**

-соблюдать условия хранения полуфабрикатов охлажденном и мороженом виде.

-проверять органолептическим способом пригодность полуфабрикатов для приготовления блюд.

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке полуфабрикатов для последующего приготовления блюд.

-обеспечивать температурный и временной режим размораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

-определять необходимое количество ингредиентов, нужных при дополнительной подготовке полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями к блюда.

-ассортимент простых блюд.

-основные характеристики и пищевую ценность продуктов.

-правила хранения пищевых продуктов с учетом требований к безопасности.

-правила выбора полуфабрикатов и пищевых продуктов на соответствие технологическим требованиям к простым блюдам.

-требования к качеству простых блюд.

-методы приготовления простых блюд: нарезка на порции, варка в воде, жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на рифленном гриле, жарка на плоской поверхности, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.

-методы доведения до готовности и приготовления полуфабрикатов и пищевых продуктов в СВЧ-печах.

-температурный режим и правила приготовления для разных типов полуфабрикатов и пищевых продуктов.

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд.

-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении простых блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке на порции, варке в воде, жарке во фритюре, жарке основным способом, жарке на рифленном гриле, жарке на плоской поверхности, жарке в жарочном шкафу, доведении до готовности в жарочном шкафу, доведении до готовности в СВЧ-печи, приготовлении методом СВЧ.

-техника выполнения действий в соответствии с типом полуфабрикатов и простых блюд: нарезки на порции, варки в воде, жарки во фритюре, жарки основным способом, жарки на рифленном гриле, жарки на плоской поверхности, жарки в жарочном шкафу, доведения до готовности в жарочном шкафу.

-технологии приготовления простых блюд в соответствии с методами приготовления и типом продуктов.

-органолептические способы определения степени готовности простых блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.

-методы сервировки и подачи готовых простых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-варианты оформления для подачи простых блюд.

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

Всего:

Максимальной учебной нагрузки слушателей часов, включая:

Обязательной аудиторской нагрузки слушателей часов;

Учебной практики – 1020 часов.

Производственной практики часов.

Содержание учебного модуля направлено на формирование общепрофессиональных компетенций МДК 01.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии повар, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 5. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения профессионального модуля овладение слушателями видом профессиональной деятельности. Осуществлять обработку и приготовление блюд из пищевых продовольственных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места к работе.
ПК 1.3.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку пищевых продуктов по заданию повара.
ПК 1.4.	Осуществлять выполнения задания повара по приготовлению, оформлению простых блюд , напитков и кулинарных изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии повар, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 5	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 6.	. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### 3. Структура и примерное содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов ( макс, учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка слушателя		Самостоятельная работа слушателя	Учебная практика, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов.			
1.	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	<b>Раздел 1. Выполнение механической обработки пищевых продуктов.</b>	738	120	55		618	
	<b>Раздел 2. Приготовление блюд из пищевых продуктов.</b>	526	124	36		402	
		1684	244	91		1020	420



		использование.				
<b>Тема 1.2. Обработка овощей и грибов.</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;</li> <li>-нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;</li> <li>-нарезать капустные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками;</li> <li>-нарезать луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами;</li> <li>-нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками, дольками, -кружочками;</li> <li>-формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка;</li> <li>-очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости;</li> <li>-подготавливать овощи и грибы для фарширования;</li> <li>-формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком;</li> <li>-нарезать и измельчать овощи с помощью терок и механических приспособлений;</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования;</li> <li>-хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном и мороженом виде.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать рабочее место для нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>-производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.</li> </ul>		21	11	9	
3. ПК 01.01		<p><b>Значение овощей и грибов в питании человека.</b> Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая. Усвояемость и безопасность показателей характеризующая их.</p>	1	1		

### 3.2.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

#### ПМ. 01Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала и практические занятия.	Объем часов			Уровень усвоения
		Макс	Ауд	Практ.	
1	2	3			4
<b>ПМ. 01Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>					
<b>Раздел 1. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов.</b>		105	56	49	
<b>Тема 1.1. Введение</b>	Содержание	2	2		
	1. ОК. 1. Предмет, цели, задачи Понимание сущности и социальной значимости профессии повар, проявление к ней устойчивого интереса.	1	1		2
	2. Ключевые понятия: кулинария, пищевые продукты, продовольственное сырье. Их назначение, общность и различия признаков.	1	1		2
<b>Тема 1.2.Обработка овощей и грибов.</b>	<b>Уметь:</b> -проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой; -нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками; -нарезать капустные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками; -нарезать луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками,	17	8	9	

4. ПК 01.01. ПК 01.02	<b>Обработка клубнеплодов.</b> Первичная обработка картофеля: сортировка, калибровка, мытье, чистка. Переработка очистков картофеля, Нарезка. Питательная ценность.	1	1		
5. ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Обработка корнеплодов.</b> Последовательность обработки корнеплодов. Форма нарезки. Понятие качество. Кулинарное использование.	1	1		
6. ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Обработка капустных овощей.</b> Первичная обработка капустных овощей. Пищевая ценность. Форма нарезки.	1	1		
7. ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Обработка листовых овощей.</b> Первичная обработка листовых овощей. Пищевая ценность.	1	1		
8. ПК 01.01. ПК 01.02	<b>Обработка луковых и плодовых овощей.</b> Первичная обработка луковых и плодовых овощей. Форма нарезки, кулинарное использование.	1	1		
9. ПК 01.01. ПК 01.02	<b>Подготовка овощей для фарширования.</b> Способы обработки клубнеплодов и плодовых, капустных овощей для фарширования.	1	1		
10. ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Обработка консервированных овощей.</b> Правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей. Пищевая ценность и кулинарное использование.	1	1		
11. ПК 01.01 ПК 01.02	<b>Требования к качеству овощей и сроки их хранения.</b>	1	1		
12. ПК 01.01. ПК 01.02	<b>Полуфабрикаты из овощей.</b> Правила подготовки и выбора овощей для приготовления полуфабрикатов для фарширования.	1	1		
13. ПК 01.01 ПК 01.02	<b>Обработка грибов.</b> Первичная обработка грибов. Пищевая ценность и кулинарное использование.	1	1		
14. ПК 01.01. ПК 01.02	Отходы овощей и их кулинарное использование. Рациональное использование отходов	1	1		

	<b>Практическая работа № 1</b> «Кулинарное назначение овощей»	1		1	
	<b>Практическая работа № 2</b> «Нарезка клубнеплодов»	1		1	
	<b>Практическая работа № 3</b> «Нарезка корнеплодов»	1		1	
	<b>Практическая работа № 4</b> «Нарезка капустных и листовых овощей»	1		1	
	<b>Практическая работа № 5</b> «Нарезка луковых овощей»	1		1	
	<b>Практическая работа № 6</b> «Нарезка плодовых овощей»	1		1	
	<b>Практическая работа № 7</b> «Подготовка овощей для фарширования»	1		1	
	<b>Практическая работа № 8</b> «Обработка квашенных, сушеных и замороженных овощей»	1		1	
	<b>Практическая работа № 9</b> «Нормы отходов овощей»	1		1	23
<b>Тема 1.3.Обработка рыбы и нерыбных продуктов</b>	<b>Уметь:</b> -хранить замороженные и охлажденные рыбные полуфабрикаты; -размораживать замороженные непанированные рыбные полуфабрикаты; -проверять годность рыбных полуфабрикатов для дальнейшего приготовления блюд; -проводить дополнительную подготовку непанированных рыбных полуфабрикатов. <b>Знать:</b> -ассортимент непанированных и панированных рыбных полуфабрикатов собственного и промышленного производства, используемый в приготовлении простых блюд из рыбы. -требования к качеству замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов. -правила проверки панированных и непанированных замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. -правила хранения замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов. -правила размораживания непанированных рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -способы устранения допустимых отклонений у рыбных полуфабрикатов после размораживания.	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	
	24. ПК 01.01 ПК 01.02	<b>Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы и их кулинарное использование.</b> Энергетическая ценность, кулинарное назначение, содержание витаминов. Классификация вид рыб по видам и признакам.	1	1	

	25. ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b> Строение рыбы. Обработка рыбы: оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов.	1	1		
	26. ПК 01.01 ПК 01.02	<b>Правила обработки бесчешуйчатой и чешуйчатой рыбы.</b> Последовательность обработки.	1	1		
	27 ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов.</b> Ассортимент рыбных полуфабрикатов. Виды рыб используемые для приготовления полуфабрикатов.	1	1		
	28 ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.</b> Качество приготовленных полуфабрикатов из рыбы. Сроки и показатели характеризующие качество п/ф.	1	1		
	29 ПК 01.01. ПК 01.02	<b>Правила обработки нерыбных продуктов.</b> Последовательность обработки нерыбных продуктов. Качество, сроки и показатели характеризующие качество нерыбных продуктов.	1	1		
	30 ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Использование пищевых отходов.</b> Кулинарное использование рыбных частей в приготовлении блюд.	1	1		
		<b>Практическая работа № 10 «Обработка рыбы»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 11 «Механическая кулинарная обработка рыбы»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 12 «Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 13 «Обработка рыбы покрытой слизью»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 14 «Особенности обработки некоторых видов рыб»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 15 «Обработка осетровой рыбы»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 16 «Приготовление рыбных полуфабрикатов»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 17 «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 18 «Обработка рыбы для фарширования»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 19 «Использование пищевых отходов»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 20 «Морепродукты и их кулинарное использование»</b>	1		1	
<b>1.4. Обработка мяса и</b>	<b>Уметь:</b> -хранить замороженные и охлажденные полуфабрикаты из мяса;		<b>19</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	

<p><b>мясопродуктов.</b></p> <p>-размораживать замороженные непанированные полуфабрикаты из мяса;  -проверять годность полуфабрикатов из мяса для дальнейшего приготовления блюд;  -проводить дополнительную подготовку непанированных полуфабрикатов из мяса .  <b>Знать:</b>  -соблюдать условия хранения полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде.  -проверять органолептическим способом пригодность полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд из мяса .  -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке полуфабрикатов из мяса для последующего приготовления блюд.  -обеспечивать температурный и временной режим размораживания полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  -определять необходимое количество ингредиентов, нужных при дополнительной подготовке не панированных полуфабрикатов из мяса в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из мяса</p>						
	<p>31.  ПК 01.01  ПК 01.02.</p>	<p><b>Пищевая ценность мяса.</b> Энергетическая ценность мяса, кулинарное назначение, содержание витаминов.  Классификация мяса по видам и признакам, свойствам различным категориям.</p>	1	1		
	<p>32  ПК 01.01  ПК 01.02.</p>	<p><b>Правила обработки мяса.</b> Последовательность операций обработки мяса:  размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туши(деление на части-отруба), обвалка, жилровка и зачистка мяса.</p>	1	1		
	<p>33.  ПК 01.01  ПК 01.02.</p>	<p><b>Правила разделки и обвалки говяжьей полутуши.</b> Обвалка лопаточной , поясничной ,тазобедренной части. Кулинарные свойства частей туши.</p>	1	1		
	<p>34.  ПК 01.01  ПК 01.02.</p>	<p><b>Приготовление мясных полуфабрикатов.</b> Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины.</p>	1	1		
	<p>35.  ПК 01.01</p>	<p><b>Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.</b>  Разделка и обвалка передней и задней части туши</p>	1	1		

ПК 01.02.					
36. ПК 01.01 ПК 01.02.	<b>Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.</b> Разделка и обвалка передней и задней частей туши.	1	1		
37. ПК 01.01 ПК 01.02.	<b>Приготовление п/ф из баранины и свинины.</b> Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Правила приготовления.	1	1		
38. ПК 01.01 ПК 01.02.	<b>Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы.	1	1		
39. ПК 01.01 ПК 01.02.	<b>Технология приготовления рубленой массы.</b> Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы.	1	1		
40. ПК 01.01 ПК 01.02.	<b>Обработка и кулинарное назначение мяса отдельных животных.</b> Мясо диких коз, кабана, медведя, оленя, лося.	1	1		
41. ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Обработка мясных субпродуктов.</b> Обработка голов, ног, печени, почек языка.	1	1		
<b>Итого в 1 полугодии:</b>		<b>51</b>	<b>31</b>	<b>20</b>	
<b>КУРС 1, Полугодие 2.</b>					
42. ПК 01.01 ПК 01.02	<b>Требование к качеству, транспортирование полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения.</b>	1	1		
43 ПК 01.01. ПК 01.02.	<b>Полуфабрикаты поступающие от заготовочных предприятий и мясокомбинатов.</b>	1	1		
<b>Практическая работа № 21 «Пищевая ценность мяса»</b>		1		1	
<b>Практическая работа № 22 «Механическая кулинарная обработка мяса»</b>		1		1	
<b>Практическая работа № 23 «Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши»</b>		1		1	
<b>Практическая работа № 24 «Приготовление мясных полуфабрикатов».</b>		1		1	
<b>Практическая работа № 25 «Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной</b>		1		1	

	туши»				
	<b>Практическая работа № 26</b> «Полуфабрикаты из баранины и свинины»	1		1	
	<b>Практическая работа № 27</b> «Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее»	1		1	
	<b>Практическая работа № 28</b> «Сроки хранения полуфабрикатов из мяса»	1	2	1	8
<b>Тема 1.5. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-хранить замороженные и охлажденные полуфабрикаты из домашней птицы;</li> <li>-размораживать замороженные непанированные полуфабрикаты из домашней птицы;</li> <li>-проверять годность полуфабрикатов из домашней птицы для дальнейшего приготовления блюд;</li> <li>-проводить дополнительную подготовку непанированных полуфабрикатов из домашней птицы.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде.</li> <li>-проверять органолептическим способом пригодность полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления блюд из домашней птицы.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы для последующего приготовления блюд.</li> <li>-обеспечивать температурный и временной режим размораживания полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	
	ОК 2.	<b>Пищевая ценность обработки птицы и дичи.</b> Энергетическая ценность мяса птицы и дичи, кулинарное назначение, содержание витаминов. Классификация мяса птицы и дичи по видовым признакам, свойственным различным категориям.	1	1	
	ПК 01.	<b>Заправка птицы и дичи.</b> Правила и способы заправки птицы.	1	1	
	ПК 01. ПК 02	<b>Заправка дичи.</b> Правила и способы заправки дичи.	1	1	
		<b>Обработка субпродуктов из птицы и дичи.</b> Кулинарное предназначение и использование субпродуктов.	1	1	
		<b>Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов</b>	1	1	



	<b>из птицы и дичи.</b> Условия и сроки хранения, транспортировка п/ф из мяса птицы и дичи, размещение на хранение: правила, принципы и способы. Сроки годности.				
	<b>Полуфабрикаты поступающие с фабрик заготовочных.</b> Ассортимент поступающих полуфабрикатов на ПОП, использование, хранение.	1	1		
	<b>Практическая работа № 29</b> «Пищевая ценность с/х птицы и дичи»	1		1	
	<b>Практическая работа № 30</b> «Обработка с/х птицы и дичи»	1		1	
	<b>Практическая работа № 31</b> «Способы заправки птицы»	1		1	
	<b>Практическая работа № 32</b> «Заправка птицы, полуфабрикаты из птицы и дичи»	1		1	
	<b>Практическая работа № 33</b> «Обработка субпродуктов, требования к качеству.»	1		1	
<b>Тема 1.6. Способы тепловой кулинарной обработки.</b>	<b>Уметь:</b> -производить расчет потерь при механической и тепловой обработке продуктов. <b>Знать:</b> -основные виды тепловой обработки продуктов. -вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов. -комбинированные приемы тепловой обработки продуктов. -изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке продуктов. -нормы потерь при тепловой обработке продуктов.	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
	ПК 01. ПК 02	<b>Способы тепловой кулинарной обработки.</b> Общие положения. Усвояемость пищевых продуктов при способах тепловой обработки. Применение оборудования.	1	1	
	ПК 01. ПК 02	<b>Основные способы тепловой кулинарной обработки.</b> Варка основным способом, жаренье. Жаренье основным способом, жаренье во фритюре, жаренье в инфрокрасных лучах, жаренье без жира.	1	1	
	ПК 01. ПК 02	<b>Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки.</b> Тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование, глазирование.	1	1	
	ПК 01. ПК 02	<b>Вспомогательные приемы тепловой кулинарной обработки.</b> Пассерование, ошпаривание, термостатирование, фламбирование, опаливание.	1	1	

	ПК 01. ПК 02	<b>Влияние различных температур и продолжительность обработки на качество готовой продукции.</b> Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке. Потеря питательных веществ после тепловой обработки.	1	1		
		Практическая работа № 34 «Способы тепловой кулинарной обработки»	1		1	
		Практическая работа № 35 «Основные способы тепловой кулинарной обработки»	1		1	
		Практическая работа № 36 «Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки»	1		1	
		Практическая работа № 37 «Вспомогательные приемы тепловой обработки»	1		1	
		Практическая работа № 38 «Влияние различных температур на качество готовой продукции»	1		1	
<b>Раздел 2. Приготовление простых блюд из пищевых продуктов</b>						
<b>Тема 2.1. Супы.</b>	<b>Уметь:</b> Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам. -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных супов. -Использовать различные технологии приготовления основных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи. <b>Знать:</b> -Классификация супов. -Пищевая ценность супов. -Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам. -Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных супов. -Требования к качеству готовых основных супов.	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		



		<b>Полуфабрикаты из супов и супы из концентратов.</b>	1	1		
		<b>Требования к качеству супов</b>	1	1		
		<b>Практическая работа № 39 «Общие положения .Приготовление бульонов»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 40 «Заправочные супы, борщи и щи»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 41 «Супы картофельные, рассольники,солянки»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 42 «Молочные супы, супы-пюре»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 43 «Прозрачные, сладкие, холодные супы»</b>	1		1	
		<b>Практическая работа № 44 «Полуфабрикаты из супов, супы из концентратов»</b>	1		1	
<b>Тема 2.2.Соусы</b>	<b>Уметь:</b> -Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. -Соблюдать технологию приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -Определять органолептическим способом правильность приготовления отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и основных соусов и готовность основных соусов для подачи. -Использовать в сервировке и оформлении блюд основные соусы и заправки с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -Обеспечивать температурный и временной режим размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования. <b>Знать:</b> -Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	7	3	4		

	<p>-Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов.</p> <p>-Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>-Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>-Требования к качеству готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>-Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протираание, процеживание, прогревание.</p> <p>-Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных полуфабрикатов (холодных и горячих).</p> <p>-Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>-Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, обжаривании костей, доведении до кипения, варке на медленном огне, уваривании бульонов, подпекании кореньев и лука, пассеровании муки с жиром и без жира, смешивании, протираании, процеживании, прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, разогреве.</p> <p>-Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, обжаривания костей, доведения до кипения, варки на медленном огне, уваривания бульонов, подпекания кореньев и лука, пассерования муки с жиром и без жира, смешивания, протираания, процеживания, прогревания, разогрева.</p> <p>-Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой),</p>				
--	---	--	--	--	--

	соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы). -Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соответствия отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. -Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусных полуфабрикатов. -Варианты использования при подаче блюд приготовленных основных соусов и заправок. -Требования к качеству.				
ПК 01. ПК 02	<b>Общие положения о соусах.</b> Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Варианты использования при подаче.	1			
ПК 01. ПК 02	<b>Соусы белые на мясном бульоне. Приготовление соусов без муки.</b> Способы исправления распространенных ошибок.	1			
	<b>Соусные пасты и соусы промышленного производства.</b>	1			
	<b>Практическая работа № 45 «Соусы. Классификация соусов».</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 46 «Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов».</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 47 «Соусы белые на мясном бульоне».</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 48 «Требования к качеству и хранению соусов»</b>	1		1	
<b>Тема 2.3. Блюда и гарниры из групп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество и соответствие круп и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к кашам и гарнирам из круп. -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении каш и гарниров из круп. -соблюдать технологию приготовления каш и гарниров из круп с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	

	<p>каш и гарниров из круп для подачи.  -сервировать и оформлять каши из круп для подачи в виде блюда и гарнира с учетом требований</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент каш и гарниров из круп.</li> <li>-правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп.</li> <li>-требования к качеству готовых каш и гарниров из круп.</li> <li>-методы приготовления каш и гарниров из круп: варка круп со сливом и без слива варочной жидкости, варка риса с откидыванием, варка на пару, откидывание риса, смешивание каш с другими ингредиентами.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления каш и гарниров из круп с учетом разных типов круп и диетического питания.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении каш и гарниров из круп.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления каш и гарниров из круп с учетом требований техники безопасности при: варке круп со сливом и без слива варочной жидкости, варке риса с откидыванием, варке на пару, откидывании риса, смешивании каш с другими ингредиентами.</li> <li>-техника выполнения действий в соответствии с типом крупы и питания: взвешивания/измерения, варки круп со сливом и без слива варочной жидкости, варки риса с откидыванием, варки на пару, откидывания риса, смешивания каш с другими ингредиентами.</li> <li>-технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш.</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности каш и гарниров из круп и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</li> <li>-способы сервировки и подачи каш и гарниров из круп с учетом требований к</li> </ul>				
--	--	--	--	--	--

	безопасности готовой продукции. -варианты оформления приготовленных каш для подачи в виде блюда и гарнира. -температура подачи каш и гарниров из круп. -требования к безопасности хранения готовых каш и гарниров из круп, предназначенных для последующего использования.					
ПК 01. ПК 02	Общие положения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		1	1		
	Подготовка круп к варке.		1	1		
	Рассыпчатые каши.		1	1		
	Вязкие каши.		1	1		
	Жидкие каши		1	1		
	Блюда из каш.		1	1		
	Требования к качеству блюд из круп.		1	1		
	Варка и блюда из макаронных изделий.		1	1		
	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		1	1		
	Приготовление блюд из бобовых. Пищевая ценность, ассортимент блюд.		1	1		
	Практическая работа № 49 «Правила приготовления рассыпчатых и вязких каш»				1	
	Практическая работа № 50 «Правила приготовления жидких каш и блюд из каш»				1	
Дифференцированный зачет.				1		
Итого во втором полугодии:			<b>66</b>			
<b>ВСЕГО ЗА ГОД:</b>			<b>120</b>			
Курс 2 полугодие 1						
Тема 2.4.Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	Уметь: -проверять органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам из традиционных видов овощей. -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. -соблюдать технологию приготовления простых блюд из традиционных видов овощей		<b>15</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	



	<p>с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность традиционных видов овощей для подачи.</li> <li>-сервировать и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных овощей для подачи в виде блюда и гарнира с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и хранении приготовленных овощей, предназначенных для последующего использования</li> </ul> <p><b>Знать.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</li> <li>-правила выбора овощей и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам и гарнирам из традиционных видов овощей.</li> <li>-требования к качеству простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</li> <li>--методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров: бланширование, варка в воде, жарка во фритюре, жарка на открытом огне, запекание в фольге, варка на пару замороженных овощей, прогревание, протирание, смешивание, порционирование.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров с учетом разных типов овощей и диетического питания.</li> <li>способы доведения до готовности замороженных овощных полуфабрикатов высокой степени готовности.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, жарке во фритюре, жарке на открытом огне, запекании в фольге, варке на пару замороженных овощей, прогревании, протирании, смешивании, порционировании.</li> <li>-техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и питания: бланширования, варки в воде, жарки во фритюре, жарки на открытом огне, запекания в фольге, варки на пару замороженных овощей, прогревания, протирания, смешивания,</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

	<p>порционирования.</p> <p>Технология приготовления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей в соответствии с методами приготовления и типом овощей и питания: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свекольного пюре; морковного пюре; овощей, жаренных во фритюре (картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами); картофеля, запеченного в фольге и без фольги; овощей, жаренных на открытом огне (баклажаны, перец сладкий, кабачки); смеси из замороженных овощей на пару; зеленого горшка (консервированного, замороженного) отварного; овощного пюре из сухого полуфабриката; овощного пюре из замороженного полуфабриката; овощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Способы сервировки и подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Температура подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Варианты оформления простых блюд из традиционных видов овощей для подачи в виде блюда и гарнира.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p>																																																																
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="323 1238 507 1285">ПК 01.</td> <td data-bbox="507 1238 1200 1285">Общие правила приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.</td> <td data-bbox="1200 1238 1267 1285">1</td> <td data-bbox="1267 1238 1326 1285"></td> <td data-bbox="1326 1238 1401 1285"></td> <td data-bbox="1401 1238 1495 1285"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="323 1285 507 1312">ПК 02</td> <td data-bbox="507 1285 1200 1312">Блюда и гарниры из вареных овощей.</td> <td data-bbox="1200 1285 1267 1312">1</td> <td data-bbox="1267 1285 1326 1312"></td> <td data-bbox="1326 1285 1401 1312"></td> <td data-bbox="1401 1285 1495 1312"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="507 1312 1200 1339">Блюда и гарниры из припущенных овощей.</td> <td data-bbox="1200 1312 1267 1339">2</td> <td data-bbox="1267 1312 1326 1339"></td> <td data-bbox="1326 1312 1401 1339"></td> <td data-bbox="1401 1312 1495 1339"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="507 1339 1200 1366">Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей.</td> <td data-bbox="1200 1339 1267 1366">2</td> <td data-bbox="1267 1339 1326 1366"></td> <td data-bbox="1326 1339 1401 1366"></td> <td data-bbox="1401 1339 1495 1366"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="507 1366 1200 1393">Блюда из грибов.</td> <td data-bbox="1200 1366 1267 1393">1</td> <td data-bbox="1267 1366 1326 1393"></td> <td data-bbox="1326 1366 1401 1393"></td> <td data-bbox="1401 1366 1495 1393"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="507 1393 1200 1420">Требования к качеству блюд из овощей и грибов. Сроки их хранения.</td> <td data-bbox="1200 1393 1267 1420">1</td> <td data-bbox="1267 1393 1326 1420"></td> <td data-bbox="1326 1393 1401 1420"></td> <td data-bbox="1401 1393 1495 1420"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="507 1420 1200 1447">Блюда из полуфабрикатов.</td> <td data-bbox="1200 1420 1267 1447">1</td> <td data-bbox="1267 1420 1326 1447"></td> <td data-bbox="1326 1420 1401 1447"></td> <td data-bbox="1401 1420 1495 1447"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="323 1447 1200 1496"><b>Практическая работа № 51 «Общие правила приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»</b></td> <td data-bbox="1200 1447 1267 1496"></td> <td data-bbox="1267 1447 1326 1496"></td> <td data-bbox="1326 1447 1401 1496">1</td> <td data-bbox="1401 1447 1495 1496"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="323 1496 1200 1523"><b>Практическая работа № 52 «Приготовление блюд из вареных овощей»</b></td> <td data-bbox="1200 1496 1267 1523"></td> <td data-bbox="1267 1496 1326 1523"></td> <td data-bbox="1326 1496 1401 1523">1</td> <td data-bbox="1401 1496 1495 1523"></td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="323 1523 1200 1568"><b>Практическая работа № 53 «Приготовление блюд и гарниров из припущенных и жареных овощей»</b></td> <td data-bbox="1200 1523 1267 1568"></td> <td data-bbox="1267 1523 1326 1568"></td> <td data-bbox="1326 1523 1401 1568">1</td> <td data-bbox="1401 1523 1495 1568"></td> </tr> </table>	ПК 01.	Общие правила приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	1				ПК 02	Блюда и гарниры из вареных овощей.	1					Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2					Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей.	2					Блюда из грибов.	1					Требования к качеству блюд из овощей и грибов. Сроки их хранения.	1					Блюда из полуфабрикатов.	1					<b>Практическая работа № 51 «Общие правила приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»</b>			1			<b>Практическая работа № 52 «Приготовление блюд из вареных овощей»</b>			1			<b>Практическая работа № 53 «Приготовление блюд и гарниров из припущенных и жареных овощей»</b>			1					
ПК 01.	Общие правила приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	1																																																															
ПК 02	Блюда и гарниры из вареных овощей.	1																																																															
	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2																																																															
	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей.	2																																																															
	Блюда из грибов.	1																																																															
	Требования к качеству блюд из овощей и грибов. Сроки их хранения.	1																																																															
	Блюда из полуфабрикатов.	1																																																															
	<b>Практическая работа № 51 «Общие правила приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»</b>			1																																																													
	<b>Практическая работа № 52 «Приготовление блюд из вареных овощей»</b>			1																																																													
	<b>Практическая работа № 53 «Приготовление блюд и гарниров из припущенных и жареных овощей»</b>			1																																																													

	Практическая работа № 54 «Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей»			1	
	Практическая работа № 55 «Приготовление блюд из грибов»			1	
	Практическая работа № 56 «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, картофеля и грибов»			1	
<b>Тема 2.5.Блюда из рыбы.</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд из рыбы.</li> <li>-соблюдать технологию приготовления простых блюд из рыбных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность рыбных полуфабрикатов для подачи.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых блюд из рыбы.</li> <li>-правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы.</li> <li>-требования к качеству простых блюд из рыбы.</li> <li>-методы приготовления рыбных полуфабрикатов: жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, жарка на рифленом гриле, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.</li> <li>-методы доведения до готовности и приготовления рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности в СВЧ-печах.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления рыбных полуфабрикатов из разных типов рыб.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из рыбы.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с учетом требований техники безопасности при: жарке во фритюре, жарке основным способом, жарке на плоской поверхности, жарке на рифленом гриле, жарке в жарочном шкафу, доведении до готовности в жарочном шкафу и СВЧ-печах, приготовлении методом СВЧ.</li> </ul>	15	8	7	

	<p>-техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: жарки во фритюре, жарки основным способом, жарки на плоской поверхности, жарки на рифленом гриле, жарки в жарочном шкафу.</p> <p>-технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рыба, жаренная во фритюре целиком (навага, мойва или барабулька); рыба, жаренная во фритюре порционными кусками (хек, треска, судак, морской окунь); рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, эпитайзеры) в панировке, жаренные во фритюре; рыба в панировке, жаренная на плоской поверхности и рифленом гриле (хек, треска, судак, морской окунь); рыба в панировке жаренная основным способом (хек, треска, судак, морской окунь); рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, жаренные основным способом; рыба в панировке, запеченная в жарочном шкафу (хек, треска, судак, морской окунь); рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запеченные в жарочном шкафу; блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности рыбных полуфабрикатов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>-методы сервировки и подачи готовых рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы.</p> <p>-температура подачи готовых рыбных полуфабрикатов.</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых блюд и полуфабрикатов.</p>				
ПК 01.	Общие правила приготовления блюд из рыбы.	1			
ПК 02	Рыба отварная.	1			
	Рыба припущенная.	1			
	Рыба жареная.	1			
	Рыба запеченная.	1			
	Блюда из рыбной котлетной массы.	1			
	Блюда из морепродуктов.	1			
	Требования к качеству блюд из рыбы и сроки их хранения.	1			
	<b>Практическая работа № 57 «Правила приготовления блюд из рыбы»</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 58 «Приготовление блюд из отварной рыбы»</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 59 «Приготовление блюд из припущенной рыбы»</b>	1		1	

	Практическая работа № 60 «Приготовление блюд из жареной рыбы»	1		1	
	Практическая работа № 61 «Приготовление блюд из запеченной рыбы»	1		1	
	Практическая работа № 62 «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»	1		1	
	Практическая работа № 63 «Приготовление блюд из морепродуктов и требования к качеству блюд из рыбы»	1		1	
<b>Тема 2.6.Блюда из мяса и мясных продуктов.</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и мясных продуктов.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов.</li> <li>-соблюдать технологию приготовления мясных полуфабрикатов и мясных продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность мясных полуфабрикатов и мясных продуктов для подачи.</li> <li>-сервировать и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд из мяса и мясных продуктов и хранении готовых мясных полуфабрикатов и мясных продуктов, предназначенных для последующего использования.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов.</li> <li>-основные характеристики и пищевая ценность мясных продуктов.</li> <li>-правила хранения мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>-правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов на соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и мясных продуктов.</li> <li>-требования к качеству простых блюд из мяса и мясных продуктов.</li> <li>-методы приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов: нарезка на порции, варка в воде, жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на рифленном гриле, жарка на плоской поверхности, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.</li> <li>-методы доведения до готовности и приготовления мясных полуфабрикатов и мясных</li> </ul>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	

	<p>продуктов в СВЧ-печах.</p> <p>-температурный режим и правила приготовления для разных типов мясных полуфабрикатов и мясных продуктов.</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из мяса.</p> <p>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов с учетом требований техники безопасности при: нарезке на порции, варке в воде, жарке во фритюре, жарке основным способом, жарке на рифленном гриле, жарке на плоской поверхности, жарке в жарочном шкафу, доведении до готовности в жарочном шкафу, доведении до готовности в СВЧ-печи, приготовлении методом СВЧ.</p> <p>-техника выполнения действий в соответствии с типом мясных полуфабрикатов и мясных продуктов: нарезки на порции, варки в воде, жарки во фритюре, жарки основным способом, жарки на рифленном гриле, жарки на плоской поверхности, жарки в жарочном шкафу, доведения до готовности в жарочном шкафу.</p> <p>-технология приготовления простых-блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом мясных полуфабрикатов и мясных продуктов: отварных сосисок, сарделек и вареной колбасы порциями; жареных во фритюре мясных полуфабрикатов в панировке (фрикадельки, наггетсы, гамбургер); рубленых полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницель) в панировке, жаренных основным способом; мясных продуктов, жаренных основным способом (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон); мясных продуктов (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон), жаренных на гриле; мясных продуктов (колбаса вареная, ветчина, бекон), жаренных на плоской поверхности, жаренных в жарочном шкафу мясных рубленых полуфабрикатов в панировке (котлеты, биточки, шницель); сосисок, жаренных в жарочном шкафу; блюд из мясных полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>-методы сервировки и подачи готовых мясных полуфабрикатов и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-варианты оформления для подачи простых блюд из мяса и мясных продуктов</p>				
--	--	--	--	--	--

ПК 01. ПК 02	Общие правила приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.	1			
	Варка мясных продуктов.	1			
	Жарка мяса.	1			
	Жарка мяса крупными кусками.	1			
	Жарка мяса натуральными порционными кусками.	1			
	Жарка мяса мелкими кусками.	1			
	Жарка мяса панированными кусками.	1			
	Тушеные мясные блюда	1			
	Запеченные мясные блюда	1			
	Блюда из рубленного мяса.	1			
ПК 01. ПК 02	Блюда из субпродуктов.	1			
	Требования к качеству мясных блюд	1			
Практическая работа № 63 «Приготовление отварных мясных блюд»			1		
Практическая работа № 64 «Приготовление жареных мясных блюд»			1		
Практическая работа № 65 «Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд»			1		
Практическая работа № 66 «Приготовление мясных блюд из рубленной и котлетной массы»			1		
Практическая работа № 67 «Приготовление блюд из мясных субпродуктов»			1		
<b>Тема 2.7. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</b>	<b>Уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество и соответствие полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы. -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд из домашней птицы. -соблюдать технологию приготовления полуфабрикатов из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность полуфабрикатов из домашней птицы для подачи. -сервировать и оформлять простые блюда из домашней птицы для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. -обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд из домашней птицы и хранении готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых блюд из домашней птицы.</li> <li>-правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из домашней птицы.</li> <li>-требования к качеству простых блюд из домашней птицы.</li> <li>-методы приготовления простых блюд из домашней птицы: варка в воде, жарка во фритюре, жарка на вертеле в гриле, жарка основным способом, жарка на плоской поверхности и рифленном гриле, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.</li> <li>-методы доведения до готовности и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы высокой степени готовности в СВЧ-печах.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления для разных типов полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из домашней птицы.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении простых блюд из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: варке в воде, жарке во фритюре, жарке на вертеле в гриле, жарке основным способом, жарке на плоской поверхности и рифленном гриле, жарке в жарочном шкафу, доведении до готовности в жарочном шкафу, доведении до готовности в СВЧ-печи.</li> <li>-техника выполнения действий в соответствии с типом полуфабрикатов из домашней птицы: варки в воде, жарки во фритюре, жарки на вертеле в гриле, жарки основным способом, жарки на плоской поверхности и рифленном гриле, жарки в жарочном шкафу, доведения до готовности в жарочном шкафу.</li> <li>-технология приготовления простых блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и типом полуфабрикатов из домашней птицы: курицы отварной целиком; куриных крыльев в панировке, жаренных во фритюре; куриных ножек в панировке, жаренных во фритюре; предварительно отваренных кусочков курицы в панировке, жаренных во фритюре; наггетсов из кур; бургеров куриных; рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных основным способом (котлеты, биточки, шницель), рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--



	<p>панировке, жаренных в жарочном шкафу (котлеты, биточки, шницель); кур-гриль; блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности полуфабрикатов из домашней птицы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>-методы сервировки и подачи готовых полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-варианты оформления для подачи простых блюд из домашней птицы.</p> <p>-температура подачи готовых полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.</p>					
	ПК 01.	Отварная птица	1	1		
	ПК 02	Жареная птица и дичь.	1	1		
		Тушеные блюда из птицы	1	1		
		Требования к качеству блюд из птицы и дичи, Сроки хранения.	1	1		
		Практическая работа № 68 «Приготовление блюд из отварной птицы»	1		1	
		Практическая работа № 69 «Приготовление блюд из жаренной птицы и дичи»	1		1	
		Практическая работа № 70 «Приготовление блюд из тушеной птицы»	1		1	
		Практическая работа № 71 «Требование к качеству к готовым блюдам из птицы и дичи»	1		1	
<b>Тема 2.8. Блюда из яиц.</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>-проверять органолептическим способом качество яиц, творога и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из яиц и творога.</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд из яиц и творога;</p> <p>-соблюдать технологию приготовления простых блюд из яиц и творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых блюд из яиц и творога для подачи.</p> <p>-сервировать и оформлять простые блюда из яиц и творога для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении</p>		<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

	<p>простых блюд из яиц и творога , предназначенных для последующего использования.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых блюд из яиц и творога.</li> <li>-правила выбора яиц, творога и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из яиц.</li> <li>-требования к качеству простых блюд из яиц и творога.</li> <li>-методы приготовления простых блюд из яиц: варка в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, взбивание, смешивание, запекание.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления для разных типов яиц и диетического питания.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из яиц и творога.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых блюд из яиц с учетом требований техники безопасности при: варке в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарке основным способом, жарке на плоской поверхности, взбивании, смешивании, запекании.</li> <li>-техника выполнения действий в соответствии с типом яиц и питания: варки в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарки основным способом, жарки на плоской поверхности, взбивания, смешивания, запекания.</li> <li>-технология приготовления простых блюд из яиц в соответствии с методами приготовления и типом яиц: яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами; яиц, жаренных на плоской поверхности; омлета натурального, омлета с мясными продуктами, омлета с замороженными или консервированными овощами.</li> </ul> <p>Органолептические способы определения степени готовности простых блюд из яиц и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы сервировки и подачи простых блюд из яиц и творога с учетом требований к безопасности готовой пищи.</li> <li>-варианты оформления для подачи простых блюд из яиц и творога.</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

	-температура подачи простых блюд из яиц и творога. -требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд из яиц и творога, предназначенных для последующего использования.					
	ПК 01.	Общие положения приготовления блюд из яиц.	1	1		
	ПК 02	Варка яиц.	1	1		
		Жареные и запеченные яичные блюда.	1	1		
		Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц.	1	1		
	Практическая работа № 72 «Правила приготовления блюд из яиц»		1		1	
	Практическая работа № 73 «Приготовление вареных яиц»		1		1	
	Практическая работа № 74 «Приготовление блюд из жареных и зареченных яиц»		1		1	
	Практическая работа № 75 «Требование к качеству к готовым блюдам из яиц»		1		1	
<b>Тема 2.9. Блюда из творога.</b>	<p><b>Уметь:</b>          Проверять органолептическим способом качество и соответствие творога и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к блюдам из творога.          Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении холодных и горячих блюд из творога.          Использовать различные технологии приготовления холодных и горячих блюд из творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.          Определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих блюд из творога и их готовность для подачи.          Сервировать и оформлять холодные и горячие блюда из творога для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования</p> <p><b>Знать:</b>          Ассортимент и пищевая ценность блюд из творога.          Требования к качеству творога.          Правила хранения творога.          Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа,</p>		<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	

	<p>качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога.</p> <p>Основные критерии оценки качества творога и дополнительных ингредиентов к нему и их соответствия требованиям к качеству блюд из творога.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд из творога.</p> <p>Методы приготовления холодных блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, порционирование.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование.</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных видов творога для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления для различных видов творога и типов питания.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из творога.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из творога с учетом требований техники безопасности при: протираании, отпрессовывании, смешивании, формовании, варке в воде, варке на пару, жарке изделий из творога основным способом и во фритюре, запекании творожной массы, порционировании.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом творога и питания: протираания, отпрессовывания, смешивания, формования, варки в воде, варки на пару, жарки изделий из творога основным способом и во фритюре, порционирования.</p> <p>Технология приготовления холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления и типом творога и питания: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями.</p> <p>Технология приготовления горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога и типом питания: сырников из творога; сырников из творога</p>				
--	---	--	--	--	--

	и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога и соответствия блюд из творога стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Методы сервировки и подачи холодных и горячих блюд из творога. Варианты оформления блюд из творога для подачи в виде блюда и десерта. Температура подачи холодных и горячих блюд и десертов из творога. Блюда из творога, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования.				
	ПК 01. Общие положения блюд из творога	1	1		
	ПК 02. Холодные блюда из творога	1	1		
	Горячие блюда из творога	1	1		
	Замороженные полуфабрикаты творожных блюд	1	1		
	Требование к качеству и сроки хранения творожных блюд	1	1		
	Практическая работа № 76 «Правила приготовления блюд из творога»	1		1	
	Практическая работа № 77 «Приготовление холодных блюд из творога»	1		1	
	Практическая работа № 78 «Приготовление горячих блюд из творога»			1	
	Практическая работа № 80 «Полуфабрикаты из творога»	1		1	
	Практическая работа № 81 «Требование к качеству готовых блюд из творога и сроки их хранения»	1		1	
<b>Тема 2.10 Сладкие блюда.</b>	<b>Уметь:</b> Соблюдать условия хранения быстрозамороженных ягод и фруктов и мороженого промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	

	<p>Соблюдать технологию приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых холодных и горячих сладких блюд для подачи.</p> <p>Сервировать и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Характеристики и требования к качеству мороженого промышленного производства.</p> <p>Характеристики и требования к качеству быстрозамороженных ягод и фруктов.</p> <p>Правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных ягод и фруктов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам.</p> <p>Требования к качеству простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</p> <p>Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов: нарезки, нанизывания</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>на шпажки, бланширования, варки в сахарном сиропе, заливки сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирация, загущения крахмалом, жарки во фритюре, запекания, порционирования.</p> <p>Техника порционирования мороженого промышленного производства.</p> <p>Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром; компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; яблоч печеных с сахаром; бананов запеченных; яблоч или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности простых холодных и горячих сладких блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p>				
ПК 01.	Общие положения приготовления сладких блюд.	1	1		
ПК 02	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1	1		
	Приготовление компотов.	1	1		
	Желированные блюда.	1	1		
	Горячие сладкие блюда.	1	1		
	Сладкие блюда из концентратов.	1	1		
	Требование к качеству сладких блюд и сроки хранения.	1	1		
	<b>Практическая работа № 82 «Правила приготовления компотов»</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 83 «Правила приготовления желированных блюд»</b>	1		1	
	<b>Практическая работа № 84 «Правила приготовления горячих сладких блюд»</b>	1		1	

	Практическая работа № 85 «Правила приготовления сладких блюд из концентратов»	1		1	
<b>Итого во втором полугодии:</b>		<b>86</b>			
<b>Тема 2.11. Холодные блюда и закуски.</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения быстрозамороженных ягод и фруктов и мороженого промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>-соблюдать технологию приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых холодных и горячих сладких блюд для подачи.</li> <li>-сервировать и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных и горячих сладких блюд.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>-характеристики и требования к качеству мороженого промышленного производства.</li> <li>-характеристики и требования к качеству быстрозамороженных ягод и фруктов.</li> <li>-правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных ягод и фруктов.</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам.</li> <li>-требования к качеству простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>-методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирание, загущение крахмалом, жарка во</li> </ul>	14	9	5	



	<p>фритюре, запекание, порционирование.</p> <p>-температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</p> <p>-санитарный режим приготовления холодных сладких блюд.</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании.</p> <p>-техника выполнения действий в соответствии с типом плодов: нарезки, нанизывания на шпажки, бланширования, варки в сахарном сиропе, заливки сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирания, загущения крахмалом, жарки во фритюре, запекания, порционирования.</p> <p>-техника порционирования мороженого промышленного производства.</p> <p>-технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром; компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями.</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности простых холодных и горячих сладких блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>-методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>-температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд.</p>				
--	---	--	--	--	--

	-требования к безопасности хранения приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования.				
ПК 01, ПК 02	Общие правила приготовления холодных блюд и закусок.	1	1		
	Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд и закусок.	1	1		
	Бутерброды.	1	1		
	Салаты.	1	1		
	Винегреты	1	1		
	Овощные и грибные блюда и закуски.	1	1		
	Рыбные блюда и закуски.	1	1		
	Мясные блюда и закуски	1	1		
	Требование к качеству холодных блюд и закусок.	1	1		
	Практическая работа № 86 «Правила приготовления бутербродов»	1		1	
	Практическая работа № 87 «Правила приготовления салатов»	1		1	
Практическая работа № 88 «Правила приготовления винегретов»	1		1		
Практическая работа № 89 «Овощные, рыбные, мясные блюда и закуски»	1		1		
Практическая работа № 90 «Требования к качеству готовых блюд и закусок»	1		1		
<b>Тема 2.12 Напитки</b>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать условия хранения чая и кофе.</li> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым горячим напиткам.</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых горячих напитков.</li> <li>-соблюдать технологию приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых горячих напитков для подачи.</li> <li>-сервировать и оформлять простые горячие напитки для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых горячих напитков.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых горячих напитков.</li> <li>-характеристики основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао.</li> <li>-правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао.</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим напиткам.</li> <li>-требования к качеству простых горячих напитков.</li> <li>-методы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, растирание, отстаивание, порционирование.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления для разных типов основных продуктов.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых горячих напитков.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых горячих напитков с учетом требований техники безопасности при: заваривании, доведении до кипения, процеживании, смешивании, растирании, отстаивании, порционировании.</li> <li>-техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: заваривания, доведения до кипения, процеживания, смешивания, растирания, отстаивания, порционирования.</li> <li>-технология приготовления простых горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком.</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</li> <li>-методы сервировки и подачи простых горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-варианты оформления для подачи приготовленных простых горячих напитков.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

	-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании.					
	ПК 01.	Общие правила приготовления напитков.	1	1		
	ПК 02	Чай.	1	1		
		Кофе, Какао, Шоколад.	1	1		
		Холодные напитки	1	1		
	Практическая работа № 91 «Напитки и их пищевая ценность»		1		1	
	Практическая работа № 92 «Правила приготовления чая»		1		1	
	Практическая работа № 93 «Правила приготовления кофе, какао, шоколада»		1		1	
	Практическая работа № 94 «Правила приготовления холодных напитков».		1		1	
<b>Тема 2.13 Изделия из теста</b>	<b>Уметь:</b> соблюдать условия хранения замороженных мучных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов, мучных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым мучным блюдам. -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых мучных блюд. -соблюдать технологию приготовления простых мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой пищи. -определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых мучных блюд для подачи. -сервировать и оформлять простые мучные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. -обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых мучных блюд и хранении готовых мучных изделий, предназначенных для		<b>13</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	

	<p>последующего использования.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент простых мучных блюд.</li> <li>-основные характеристики различных типов мучных изделий собственного и промышленного производства, используемых для приготовления простых мучных блюд.</li> <li>-пищевая ценность мучных изделий.</li> <li>-правила хранения замороженных мучных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>-правила выбора основных продуктов, мучных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым мучным блюдам.</li> <li>-требования к качеству простых мучных блюд.</li> <li>-методы приготовления простых мучных блюд: замешивание, расстойка, варка в большом количестве воды, жарка во фритюре, жарка в полуфритюре, разогревание, доведение до готовности, порционирование.</li> <li>-температурный режим и правила приготовления для разных типов мучных изделий.</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых мучных блюд.</li> <li>-использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых мучных блюд с учетом требований техники безопасности при: замешивании, расстойке, варке в большом количестве воды, жарке во фритюре, жарке в полуфритюре, разогревании, доведении до готовности, порционировании.</li> </ul> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мучных изделий: взвешивания/измерения, замешивания, расстойки, варки в большом количестве воды, жарки во фритюре, жарки в полуфритюре, разогревания, доведения до готовности, порционирования.</p> <p>Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления и типом мучных изделий: пельменей отварных с мясом; пельменей отварных с рыбным фаршем; пельменей отварных с грибами; вареников отварных с творогом; вареников отварных с картофельным фаршем; вареников отварных с капустным фаршем, вареников отварных с вишней (черникой); оладий жареных,</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>чебуреков жареных, беляшей жареных, пончиков жаренных, хвороста жареного.          Органолептические способы определения степени готовности мучных изделий и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.          Методы сервировки и подачи простых мучных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Варианты оформления для подачи простых мучных блюд.          Температура подачи простых мучных блюд          Требования к безопасности хранения готовых мучных изделий, предназначенных для последующего использования.</p>				
	ПК 01.	Общие правила приготовления изделий из теста.	1	1	
	ПК 02	Дрожжевое тесто	1	1	
		Правила подготовки изделий из теста к выпечке и процессам происходящим при выпечке.	1	1	
		Изделия из теста.	1	1	
		Тесто для блинов и оладий.	1	1	
		Бездрожжевое тесто.	1	1	
		Приготовление фаршей.	1	1	
		Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	1	1	
		Практическая работа № 95 «Правила приготовления дрожжевого теста»	1		1
		Практическая работа № 96 «Изделия из теста»	1		1
		Практическая работа № 97 «Правила приготовления теста из блинов и оладий».	1		1
		Практическая работа № 98 «Правила приготовления бездрожжевого теста»	1		1
		Практическая работа № 99 «Правила приготовления фаршей».	1		1
		Дифференцированный зачет.	1		
<b>Итого во втором полугодии</b>			<b>39</b>		
<b>За год</b>			<b>124</b>		
<b>Всего</b>			<b>244</b>		

## **4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов междисциплинарного екрсов; учебной лаборатории по приготовлению пищи.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария»:**

Учебные столы и стулья, стол преподавателя, учебная доска, шкафы, инвентарь для проведения практических работ, комплект учебно-методической документации, электронные справочники и учебники .

**Технические средства обучения:** аудиовизуальные, телекоммуникативные, электронные справочники и учебники. Плакаты по ПМ.; наглядные пособия; образцы, муляжи. Оборудование учебной лаборатории

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Федеральные законы:**

1. Конституция Российской Федерации. -М.: Юридическая литература. 1993 г

2. Трудовой кодекс Российской Федерации – Агентство (ЗАО) «Библиотека РГ» 2002.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

##### **Учебники:**

1. Учебник для начального профессионального образования :

А. А.Ивлев «Отделочные строительные работы

М.: Издательский центр «Академия» 2012

2. Учебное пособие для студентов образовательных учреждений профессионального образования А.И.Долгих «Отделочные работы»

Москва «Альфа-М» 2012

3. Учебное пособие для слушателей профессионально-технических училищ «Штукатур».

Ростов н/Д: Феникс, 2012

##### **Дополнительные источники:**

1. Строительный справочник Л.В.Сериков «Штукатур-Маляр»

Ростов-на-Дону Феникс» 2011

2. М.П.Смирнова Евроремонт без лишних затрат

М.:ООО «ТД «Издательство Мир книги»

3. «Школа домашнего ремонта» Санкт-Петербург

Издательская группа «Весь» 2012

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Общеобразовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла. Программу профессионального модуля слушатели осваивают на теоретических и практических занятиях, учебной и производственной практике.

Для проведения теоретических занятий используются лекционные, практические методы, предусмотрена программа с законодательными, нормативными, справочными материалами. В процессе обучения ПМ 01 в соответствии с учебным планом проводятся практические занятия.

Учебная практика направлена на формирование у слушателей практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Учебная практика проводится на базе учебного заведения мастерами производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания города или района под руководством мастеров производственного обучения. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Теоретическая часть профессионального модуля «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

проводится в специализированном кабинете «Кулинария». Учебная практика по МДК «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» по темам проводится в учебной лаборатории по приготовлению пищи. Производственная практика по данному модулю проводится при прохождении производственной практики

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 3-4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.



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

Результаты (освоены профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<b>МДК 01</b>		
ПК 01. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	- достаточность знаний при организации рабочего места. -выполнение действий, инструкций и заданий по организации рабочего места	Оценка выполнения практического задания; Оценка выполнения задания на практическом занятии. Тестирование. Решение ситуационных задач; Деловая игра.
ПК 02. Производить первичную обработку, нарезку и формовку пищевых продуктов по заданию повара	-достаточность знаний при первичной обработке, нарезке и формовке пищевых продуктов по заданию повара. Эффективность соблюдения правил подготовки переработки продуктов.	Тестовый контроль, решение ситуационных задач, деловая игра. Наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК 03. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению и презентации напитков и кулинарных изделий	-достаточность знаний при приготовлении, оформлении напитков и кулинарных изделий по заданию повара; -соблюдение правил, условий и сроков хранения	Тестовый контроль, решение ситуационных задач, деловая игра. Наблюдение и оценка выполнения практических работ.

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

Результаты( освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную. Значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- обоснование выбора профессии; -участие в мероприятиях профессиональной направленности;	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений: -обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач: -осуществление оценки эффективности деятельности: -осуществление контроля качества деятельности.	Оценка устного экзамена, контроль решения ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; - выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов: -проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой Для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение методами и способами поиска информации; -осуществлять оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; -использование информации выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка устного экзамена, контроль решения ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	Владение персональным компьютером; -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -осуществление анализа и оценки информации с	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

	использованием информационно- коммуникационных технологий	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

**Разработчики:**

ОГБПОУ «БИТТ»	Преподаватель	Н.Н.Дормидонтова
(Место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

**Эксперты**

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)