

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочего "Повар"

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения дневная

Владивосток 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего "Повар" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» от 09.12.2016г. №1565, Технического описания компетенции «Поварское дело» по стандартам Worldskills.

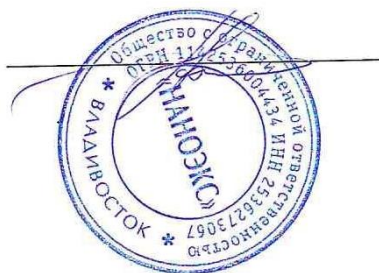
Разработчик: Чемис Г. Н., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы ПМ.....	- 4
2. Структура и содержание ПМ.....	- 7
3. Условия реализации программы ПМ.....	- 53
4. Контроль и оценка результатов освоения ПМ.....	- 58
Лист изменений и дополнений.....	-105

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПМ 07

1.1. Место ПМ в структуре основной образовательной программы

Программа учебного профессионального модуля ПМ. 07 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис в общественном питании.

Место междисциплинарного курса в структуре основной образовательной программы: ПМ относится к профессиональному циклу, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП 04. Организация обслуживания, ОП 08. Охрана труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составляется для очной формы обучения.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины

Базовая часть

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из овощей, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;
- приготавливать широкий ассортимент простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий и напитков;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- применять экономические, правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- технику обработки основных видов сырья и продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения полуфабрикатов и готовой продукции;

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере

Вариативная часть

ПКв 1.3 . Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПКв 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПКв 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПКв 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы профессионального модуля	500
в том числе:	
– теоретическое обучение	110
– практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	17
– лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	94
– курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
– самостоятельная работа	75
– консультации	6
– промежуточная аттестация – <i>(форма промежуточной аттестации)</i>	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ 07

2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		308	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		276	
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	17	
	1 Проведение обработки традиционных видов овощей и грибов. Ассортимент и основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей в свежем виде. Механическая кулинарная обработка. Примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки. Требования к качеству обработанных овощей и грибов. Правила выбора плодов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i>	3	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11
	2 Виды обработанных овощей и грибов. Виды первичной обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, салатно-шпинатных, плодовых, томатных. Способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11

	приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
3	<p>Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд, оборудование и инвентарь, используемые при нарезке и формовке овощей и грибов. Техника простой и сложной нарезки овощей. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования.</p> <p><i>Приготовление блюд из овощей и грибов международной кухни.</i></p> <p>Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов, правила хранения нарезанных и формованных свежих овощей и грибов, в замороженном и охлажденном виде с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11
4	<p>Подготовка пряностей и приправ и их использование в приготовлении блюд.</p> <p>Ассортимент, основные характеристики различных видов пряностей (местных и привозных), приправ и ароматических веществ, основных видов пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий. Пищевая ценность пряностей и приправ. Требования к качеству различных видов пряностей и приправ. Методы подготовки и использования пряностей и приправ при приготовлении блюд.</p> <p>Принципы сочетаемости и использования пряностей и приправ при приготовлении блюд и изделий.</p>	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11
5	<p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов: картофельное пюре, картофель отварной, овощи припущенные в молочном соусе.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Гратен.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p> <p><i>Составление тайминга блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов</i></p>	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11
6	<p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, грибов: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные, крокеты, зразы, шницель капустный.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров.</p>	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11

	<p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга блюд и гарниров из жареных овощей, грибов.</i></p>		
7	<p>Приготовление простых блюд и гарниров из запеченных и тушеных овощей, грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, овощи фаршированные, солянка сборная на сковороде.</p> <p><i>Комбинирование и одновременное применение различных способов приготовления блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p>	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11
8	<p>Приготовление простых блюд из грибов: грибы запеченные, жульен</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p><i>Приготовление региональных блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p>	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 11
	Лабораторная работа	18	
1	<p>Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты.</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>Произвести простую нарезку.</p>	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11

	Виды и способы нарезки традиционных видов овощей		
2	Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы; Произвести сложную нарезку, произвести элементы карвинга. Виды и способы нарезки традиционных видов овощей	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
3	«Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных и припущенных овощей и грибов овощные гарниры: картофельное пюре, картофель отварной, овощи, припущенные в молочном соусе;	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
4	«Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом.	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
5	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных овощей и грибов овощные гарниры: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные;	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
6	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных овощей и грибов овощные гарниры: крокеты, зразы, шницель капустный;	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
7	«Приготовление блюд и гарниров запеченных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, солянка сборная на сковороде.	2	ПК 1.2 ОК 01-ОК 11
Практические занятия			
1	Расчет количества отходов в зависимости от сезона. Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из овощей. <i>Составление тематического меню в зависимости от региона, кухни мира.</i>	2	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1- ПК 1.2

<p>Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление блюд из овощей и грибов» Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей». Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p>	2	ОК 01-ОК 11
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление тестов, кроссвордов. Решение задач «расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности». Реферат «Пряности и приправы», «Грибы», «Современные способы оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов» Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка технологических карт. Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов».</p>		ОК 01-ОК 11
<p>Учебная практика по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов»</p>	10	

<p>Тема 1.1 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из отварных и из жареных овощей Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных овощей: овощные гарниры: картофель в молоке, картофельное пюре - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и овощные гарниры из жареных овощей: картофель жареный основным способом, картофель фри, лук фри - овладение приемами тепловой кулинарной обработки блюд; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража</p>	3	ОК 01-ОК 11
<p>Тема 1.2 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и овощные гарниры из жареных овощей: котлеты морковные, картофельные зразы картофельные, шницель капустный, крокеты картофельные - овладение приемами тепловой кулинарной обработки блюд; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления жареных блюд из овощей и грибов; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, грибов и пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража- участие в проведении бракеража</p>	3	ОК 01-ОК 11
<p>Тема 1.3 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов Виды работ: - участие в технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов: морковь тушеная с рисом и черносливом, рагу из овощей, капуста тушеная, каша из тыквы, капуста тушёная с грибами и помидорами - овладение приготовления блюд из овощей и грибов; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из тушеных овощей и грибов; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки тушеных овощей, грибов и</p>	2	ОК 01-ОК 11

пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража		
Тема 1.4 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, картофель запеченный в сметанном соусе; - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: голубцы овощные, перцы фаршированные с рисом, баклажаны фаршированные овощами; - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: грибы запеченные, жульен - овладение приемами тепловой кулинарной обработки блюд; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из запеченных овощей и грибов; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, грибов и пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража	2	ОК 01-ОК 11
Производственная практика Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов. 1. Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов. Сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов. Приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и гарниров из корнеплодов, и клубнеплодов, капустных, тыквенных, бобовых и зерновых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей путём бланширования, отваривания, припускания, жарения, тушения, запекания, приготовления на пару.	12	ПК 1.1 ПК 1.2
2. Приготовление горячих блюд и гарниров из свежих овощей и грибов. Приготовление консервированных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности.	6	
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		308
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления		276

блюды				
Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		15	
	1	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахара и сахаросодержащих продуктов. Пищевая ценность, требования к качеству, методы предварительной подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i>	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 11
	2	Приготовление, оформление каш и гарниров из круп простых блюд из бобовых и кукурузы Ассортимент каш и гарниров из круп. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп. Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп. Варка круп сливным и не сливным способом, варка на пару, варка припущенного риса, смешивание каш с другими ингредиентами. Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания. Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках. <i>Применение совмещенных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i> <i>Составление тайминга для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>	2	ПК 2.2 ОК 01-ОК 11
3	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий Ассортимент макаронных изделий промышленного изготовления. Пищевая ценность, правила хранения макаронных изделий промышленного изготовления с учетом требований к безопасности пищевого продукта. Ассортимент простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	ПК 2.3 ОК 01-ОК 11	

	<p>Требования к качеству простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов макаронных изделий. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления и типом макаронных изделий и питания: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий.</p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста международной кухни.</i></p>		
4	<p>Приготовление и оформление простых блюд из яиц</p> <p>Технология приготовления простых блюд из яиц в соответствии с методом 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. Ассортимент простых блюд из яиц. Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из яиц. Требования к качеству простых блюд из яиц.</p> <p><i>Составление тематического меню и технологических схем приготовления блюд народов мира.</i></p>	2	ПК 2.4 ОК 01-ОК 11
5	<p>Приготовление и оформление простых блюд из творога</p> <p>Технология приготовления простых блюд из творога: протираание, прессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование. Ассортимент и пищевая ценность блюд из творога. Требования к качеству, правила хранения творога. Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога. Требования к качеству готовых блюд из творога.</p>	3	ПК 2.4 ОК 01-ОК 11
6	<p>Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем</p> <p>Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления и типом мучных изделий: пельмени, вареники с различными</p>	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 11

	фаршами, лапша – домашняя, чебуреки. Ассортимент, пищевая ценность, основные характеристики различных типов мучных изделий собственного и промышленного производства, используемые для приготовления простых мучных блюд. <i>Применение инновационных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>		
7	Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления и типом мучных изделий: блины, блинчики, хворост. Ассортимент, пищевая ценность, основные характеристики различных типов мучных изделий собственного и промышленного производства, используемые для приготовления простых мучных блюд. <i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом принципов здорового питания (диетического, вегетарианского и пр.).</i>	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 11
	Лабораторные работы	16	
1	«Приготовление и порционирование блюд из каш» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп: котлеты рисовые, биточки манные, запеканка, пудинг, крупеник; Определение последовательности технологических операций при приготовлении блюд из каш. Подбор соусов. Приготовление и отпуск блюд из каш. Приготовление соусов для отпуска блюд из каш. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каши рассыпчатые; Выбор производственного инвентаря и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп;	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
2	«Блюда из круп, бобовых». Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых:, бобовые с жиром и луком отварные; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий; «Блюда из макаронных изделий». Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, сметаной, с томатом, овощами, творогом, с сыром,	2	

	макаронник, лапшевник, макароны, запеченные с сыром; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;		
3	«Приготовление и порционирование блюд из яиц» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, яичница – глазунья, омлет натуральный, фаршированный, яйца, запеченные под молочным соусом, драчена; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд из яиц, творога.	2	ПК 2.4
4	«Приготовление и порционирование блюд из творога» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники с творогом, вареники ленивые; Приготовление и оформление блюд из яиц, творога; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	2	ПК 2.4
5	«Изделия с фаршем из дрожжевого теста» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: пирожки с различными фаршами, ватрушки, растегаи, кулебяки; изделия жареные в жире: беляши, чебуреки, пончики, хворост. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд из теста.	2	ПК 2.5
6	«Приготовление изделий с фаршем из бездрожжевого теста» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: блинчики, блинчики фаршированные, вареники с различными фаршами, лапша – домашняя; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд из теста.	2	ПК 2.5
Практические занятия			
1	Расчет количества воды при приготовлении каш. Расчёт выхода готовых каш из 1 кг крупы. Составление технологических карт готовых блюд. Составление технологических схем приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	2	ОК 01- ОК 11 ПК 2.1-ПК 2..5

<p>Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Самостоятельное изучение технологий приготовления разнообразных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога для приготовления блюд. 2. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Оформление основных и простых блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста. 4. Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» (блюда указываются преподавателем) Рефераты: «История происхождения расстегаев, курника, блинов, кулебяки, рыбника».</p>	4	ОК 01-ОК 11
<p>Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p>	10	
<p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых изделий. Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каша вязкая, рассыпчатая, жидкая, бобовые с жиром и луком отварные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: клецки манные, биточки манные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп: запеканка, пудинг, крупеник овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых; - уметь проверять органолептическим способом качество зерновых и бобовых; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки круп, бобовых. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.</p>	2	ПК 2.1- ПК 2.2
<p>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	2	ПК 2.3

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с томатом, макаронник, лапшевник - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: парпадели, карбонара - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий; - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки макаронных изделий. 		
<p>Тема 2.3. Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из яиц.</p> <p>Виды работ:</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, пашот, яичница – глазунья,</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, яйца запеченные под молочным соусом, дречена, бризоль - уметь проверять органолептическим способом качество яиц; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки яиц. <p>омлет натуральный, смешанный, фаршированный</p>	1	ПК 2.4
<p>Тема 2.4. Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из творога.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники ленивые - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из творога; - уметь проверять органолептическим способом качество творога; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки творога. 	2	ПК 2.4
<p>Тема 2.5. Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из теста.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: пельмени, вареники с различными фаршами, лапша - домашняя, чебуреки - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; 	2	ПК 2.5

-овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста.			
Тема 2.6. Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из теста. Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: блины, блинчики, хворост - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; -овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста.		1	ПК 2.5
Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		24	
Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.		12	ПК 2.1-ПК 2.2
Приготовление холодных и горячих блюд из яиц, творога, теста. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности.		12	ПК 2.3-ПК 2.5
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		308	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		276	
Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	Содержание	29	
	1 Приготовление бульонов и отваров Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основного продукта и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного. Бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. <i>Оформление, подача супов и соусов в виде основного блюда.</i>	2	ПК 3.1 ОК 01- ОК 11

	<i>Применение уникальных методов приготовления супов и соусов.</i>		
2	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски, борщей мясных и вегетарианских, борща с грибами, борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского. <i>Составление тематического меню и технологических схем приготовления блюд с учетом регионального сырья.</i></p>	2	ПК 3.2 ОК 01- ОК 11
3	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой; солянки сборной мясной; солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами. <i>Применение совмещенных методов приготовления супов и соусов.</i></p>	2	ПК 3.2 ОК 01- ОК 11
4	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: супа овощного из замороженный овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней с грибами; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. <i>Составление тайминга для приготовления простых супов.</i></p>	2	ПК 3.2 ОК 01- ОК 11
5	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре.</p>	2	ПК 3.2 ОК 01- ОК 11
6	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.</p>	2	ПК 3.2 ОК 01- ОК 11
7	<p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 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 пассировки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из</p>	3	ПК 3.3 ОК 01- ОК 11

	<p>мясного сока. Консоме. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание корней и лука, пассирование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание.</p> <p><i>Паста по стандартам WSR.</i></p> <p><i>Современные методы приготовления супов и соусов.</i></p> <p><i>Современные способы оформления и подачи супов и соусов.</i></p>		
8	<p>Приготовление красного основного соуса, белого основного соуса.</p> <p>Красный основной и его производные: луковый, с луком и огурцами, кисло – сладкий. пикантного (demi-glace).</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления основных соусов(белого и красного).</i></p>	2	ПК 3.4 ОК 01- ОК 11
9	<p>Приготовление красного основного соуса, белого основного соуса.</p> <p>Красный основной и его производные: луковый, с луком и огурцами, кисло – сладкий. Соус белый основной и его производные: паровой, томатный соуса красного. Соуса бешамель.</p>	2	ПК 3.4 ОК 01- ОК 11
10	<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов</p> <p>Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Температура подачи основных горячих и холодных соусов. Требования к качеству и сроки хранения приготовленных основных горячих и холодных соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления простых холодных и горячих соусов.</i></p>	2	ПК 3.4 ОК 01- ОК 11
11	<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов</p> <p>Технология приготовления: соусов молочных, сметанных: сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий</p>	2	ПК 3.4 ОК 01- ОК 11
12	<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов</p> <p>Технология приготовления основных холодных соусов: соусы масляные, яично-масляные: голландский, польский.</p>	2	ПК 3.4 ОК 01- ОК 11
13	<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов</p> <p>Технология приготовления: заправка для салатов, (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы), соус – майонез, маринад овощной заправки для салатов</p>	2	ПК 3.4 ОК 01- ОК 11
14	<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов</p>	2	ПК 3.4

	Технология приготовления сладких соусов: абрикосовый, яблочный		ОК 01- ОК 11
Лабораторная работа «Приготовление супов»		20	
1	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые;	2	ПК 3.1 ПК 3.2
2	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский;	4	
3	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя;	2	
4	Технология приготовления и оформления основных картофельных супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней.	4	
5	Технологии приготовления и оформления суп пюре из бобовых, овощей, грибов.	2	
6	Технологии приготовления и оформления суп молочный с макаронными изделиями, с крупой.	4	
7	Технологии приготовления и оформления суп молочный с крупой, холодных супов (окрошка мясная сборная, свекольник);	2	
Практические занятия			ОК 01-ОК 11
1.	Работа со сборником рецептов, расчет количества сырья для приготовления супов. Составление технологических схем приготовления заправочных супов. Составление технологических карт приготовления супов.	1	
Лабораторная работа «Приготовление соусов»		8	
1.	Технологии приготовления и оформления красных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий; Оценить качество готовых блюд;	2	ПК 3.3 ПК 3.4
2.	Технологии приготовления и оформления белых основных соусов и их производных: красный белый основной, паровой, томатный; Оценить качество готовых блюд;	2	ПК 3.3 ПК 3.4
3.	Технологии приготовления и оформления соусов: сметанный основной, сметанный с луком, с томатом;	2	ПК 3.3 ПК 3.4
4.	Технологии приготовления и оформления соусов: молочный основной, сладкий, с луком, польский; Оценить качество готовых блюд;	2	

Практические занятия			
1.	Работа со сборником рецептов, расчет количества сырья для приготовления соусов. Составление технологических карт приготовления соусов. Составление технологических схем приготовления красных и белых соусов. Составление технологических схем приготовления молочных, сметанных, сладких и холодных соусов.	1	ОК 01- ОК 11 ПК 3.1-ПК 3.4
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление простых супов и соусов»		2	
«Приготовление супов в соответствии с технологическим процессом» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Составление схем приготовления супов. Составление алгоритма приготовления супов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, солянки и др). 2. Составление технологических карт по приготовлению супов. 3. Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов. 4. Реферат « Национальные супы, особенности приготовления и отпуска». Составление конспекта « Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ». 5. Реферат «История происхождения соусов». 6. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). 7. Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов»			ОК 01-ОК 11
Учебная практика по теме «Приготовление простых супов и соусов»		12	
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления супов. Виды работ: - технологический процесс приготовления: бульонов, прозрачных супов. - технологический процесс приготовления заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам, прозрачным и заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов. супы		2	ПК 3.1

- оценивать качество готовых блюд.		
Тема 3.2 Технологический процесс приготовление супов. Виды работ: - технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд.	2	ПК 3.2
Тема 3.3 Технологический процесс приготовление супов. Виды работ: - технологический процесс приготовления заправочных супов: суп картофельный, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд.	2	ПК 3.2
Тема 3.4 Технологический процесс приготовление супов. Виды работ: - технологический процесс приготовления супа молочного с крупой, с макаронами - технологический процесс приготовления супа –пюре картофельный, гороховый, овощной, грибной - оценивать качество готовых блюд. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным картофельным супам и холодным и супам –пюре; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов.	2	ПК 3.2
Тема 3.5 Технологический процесс приготовление супов. Виды работ: - технологический процесс приготовления ухи рыбацкой, ухи ростовской, окрошки сборной мясной, свекольнику, супов плодовых, ягодных - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к ухи, к холодным супам и сладким супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных	2	ПК 3.2

супов. - оценивать качество готовых блюд.			
Тема 3.6 Технологический процесс приготовление соусов. Виды работ: - технологический процесс приготовления красных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий, паровой, томатный, сметанный основной, сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к красным и белым соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд.		1	ПК 3.3 ПК 3.4
Тема 3.7 Технологический процесс приготовление соусов. Виды работ: - технологический процесс приготовления соусов: голландский, польский; заправка для салатов, соус – майонез, маринад овощной; абрикосовый, яблочный; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным яично- масляным и холодным и сладким соусам - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд.		1	ПК 3.3 ПК 3.4
Производственная практика Тема: Приготовление простых супов и соусов. 1. Приготовление бульонов для супов и соусов. Способы осветления бульонов. Приготовление п/ф для заправочных супов (пассерованные овощи, подготовка свеклы, тушение капусты, томатного пюре). Приготовление картофельных супов, молочных, холодных, сладких. 2. Приготовление п/ф для соусов. Приготовление соусов.		24	
		12	ПК 3.1 ПК 3.2
		12	ПК 3.3 ПК 3.4
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		308	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления		276	

блюдо			
Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание	17	
	1 Обработка рыбы с костным скелетом Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом. Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. <i>Разделка и филетирование рыбы.</i> Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i>	2	ПК 4.1 ОК 01-ОК 11
	2 Обработка рыбы с костным скелетом Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. <i>Разделка и филетирование рыбы.</i> Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде.	2	ПК 4.1 ОК 01-ОК 11
	3 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. <i>Санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы.</i>	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01-ОК 11
	4 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы. <i>Применение инновационных методов приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов.</i>	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01-ОК 11
5 Приготовление или подготовка нерыбных продуктов моря Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность, требования к качеству, правила хранения нерыбных продуктов моря в свежем, охлажденном и мороженом виде, живых раков, свежих, сушеных и	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01-ОК 11	

	<p>мороженых морских водорослей.</p> <p>Примерные нормы выхода подготовленных нерыбных продуктов моря. Требования к качеству подготовленных нерыбных продуктов моря.</p> <p>Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и панированном виде.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря.</p> <p>Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря в охлажденном и мороженом виде.</p>		
6	<p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рыба, жаренная во фритюре целиком, рыба, жаренная во фритюре порционными кусками. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы.</p> <p><i>Применение совмещенных методов приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p> <p>Требования к качеству простых блюд из рыбы.</p> <p>Составление тайминга для <i>приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p>	2	ПК 4.3 ОК 01-ОК 11
7	<p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рубленые рыбные полуфабрикаты в панировке, жареные основным способом; рыба в панировке, запеченная в жарочном шкафу.</p> <p>Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы.</p> <p>Требования к качеству простых блюд из рыбы.</p> <p><i>Современные методы приготовления блюд из рыбы с костным скелетом</i></p>	2	ПК 4.3 ОК 01-ОК 11
8	<p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рубленые рыбные полуфабрикаты в панировке, запеченные в жарочном шкафу; блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы.</p>	3	ПК 4.3 ОК 01-ОК 11

		Требования к качеству простых блюд из рыбы.		
		Лабораторные работы	18	
	1	Правила выбора соусов и гарниров при приготовлении блюд из отварной рыбы: рыба отварная, соус польский, рыбы припущенная, соус белый с рассолом.	2	ПК 3.4 ПК 4.3
	2	Приготовлении блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная в тесте, зразы донские	2	ПК 4.3
	3	Приготовление блюд из рыбы основным способом, тушении в жидкости и соусе, паровой.	2	ПК 4.3
	4	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная по-русски, по-московски, под молочным соусом, солянка из рыбы на сковороде.	2	ПК 4.3
	5	Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.	2	ПК 4.3
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки с томатным соусом.	2	ПК 4.3
	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов	2	ПК 4.3
		Практические занятия		
	1	Расчет взаимозаменяемости различных видов рыбы при приготовлении блюд. Определение массы сырья нетто или п/ф при механической кулинарной обработке рыбы. Расчёт количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	ОК 01- ОК 11 ПК 4.1-ПК 4.3
	Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление простых блюд из рыбы»		4	

<p>Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»;</p> <p>Составление схемы обработки осетровой рыбы.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»;</p> <p>Составление технологических карт, с использованием сборников рецептов на количество порций, с учетом вида рыб.</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей.</p> <p>Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептов, справочной литературы.</p>		ОК 01- ОК 11
<p style="text-align: center;">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, особенности подачи. 2. Приготовление блюд из жареной рыбы. 3. Блюда из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Использование регионального компонента. 4. Составление презентаций в программе Power Point. 5. Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд из рыбы» (блюда указываются преподавателем) 		ОК 01- ОК 11
<p>Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд из рыбы»</p>	10	
<p>Тема 4.1 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная с соусом польский, рыба припущенная с белым соусом с рассолом - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
<p>Тема 4.2 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы.</p>	2	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с зеленым маслом, зразы донские; - технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по – московски, солянка из рыбы на сковороде; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из жареной основным способом рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из жаренной основным способом рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		<p>ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3</p>
<p>Тема 4.3 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели рыбные с томатным соусом; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	2	<p>ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3</p>
<p>Тема 4.4 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рулет, тельное; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	2	<p>ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3</p>
<p>Тема 4.5 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p>	2	<p>ПК 4.1 ПК 4.2</p>

<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: рыбы фаршированной; - технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления банкетного блюда из рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 			ПК 4.3
Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд из рыбы. 1.Приготовление п/ф и блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. 2.Приготовление п/ф и блюд из запеченной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из запеченой рыбы. 3.Приготовление п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из котлетной массы и морепродуктов рыбы.		12	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		308	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		276	
Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	44	
	1 Механическая кулинарная обработка мяса. Классификация виды мяса, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса. Размораживание мороженого мяса. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	ПК 2.6,2.7,4.1 ОК 01- ОК 11
	2 Кулинарный разруб туш	2	ПК 2.6

	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, кулинарное назначение отдельных частей туши. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>		ОК 01- ОК 11
3	Кулинарный разруб туш Кулинарный разруб туш мелкого скота (баранины, свинины) кулинарное назначение отдельных частей туши. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	ПК 2.6,2.7, 4.1 ОК 01- ОК 11
4	Технологический процесс приготовления рубленой массы. Приготовление рубленой массы. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	ПК 2.6,2.7, 4.1 ОК 01- ОК 11
5	Технологический процесс приготовления котлетной массы. Приготовления котлетной массы. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	ПК 2.6,2.7, 4.1 ОК 01- ОК 11
6	Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые), их характеристика кулинарное назначение. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> <i>Методы минимизации отходов при обработке и измельчении сырья при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований качества.</i>	2	ПК 2.6,2.7, 4.1, 4.2 ОК 01- ОК 11
7	Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (порционные, натуральные и панированные), их характеристика кулинарное назначение. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов <i>Современные методы приготовления блюд из мяса крупного рогатого скота.</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	ПК 2.6,2.7 ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11
8	Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота	2	ПК 2.6,2.7

	<p>Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (мелкокусковые), их характеристика кулинарное назначение.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>		<p>ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11</p>
9	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса свинины</p> <p>Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Полуфабрикаты из свинины, их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p><i>Современные методы приготовления блюд из мяса свинины.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	<p>ПК 2.6,2.7 ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11</p>
10	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса баранины</p> <p>Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Полуфабрикаты из баранины, их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p><i>Современные методы приготовления блюд из мяса баранины.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	<p>ПК 2.6,2.7 ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11</p>
11	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленой массы</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов Полуфабрикаты из рубленой массы: бифштекс, шницель, фрикадельки.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p><i>Современные методы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	<p>ПК 2.6,2.7 ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11</p>
12	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья</p>	2	<p>ПК 2.6,2.7 ПК 4.1</p>

	<p>и приготовлении подготовки сырья. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. <i>Современные методы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>		ПК 4.2 ОК 01- ОК 11
13	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов Обработка мясопродуктов: голов, ног, языка, мозгов, печени, почек. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11
14	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы Обработка домашней птицы. Виды заправки тушек. Полуфабрикаты из домашней птицы, их приготовление. Обработка субпродуктов из домашней птицы, их использование. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> <i>Современные способы оформления и подачи блюд из домашней птицы.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01- ОК 11
15	<p>Приготовление блюд из отварного мяса. Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Особенности варки различных мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса: рецептура, приготовление, отпуск. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> <i>Современные способы оформления и подачи блюд из отварного мяса.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11
16	<p>Приготовление блюд из жареного мяса. Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Особенности варки различных мясных продуктов. Жарка мяса, способы жарки. Блюда из жареного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.</p>	2	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11

	<p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из жареного мяса.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>		
17	<p>Приготовление блюд из тушеного мяса.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из тушеного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из тушеного мяса.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11
18	<p>Приготовление блюд из запеченного мяса.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Особенности варки различных мясных продуктов.</p> <p>Запеченные мясные блюда: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из запеченного мяса.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11
19	<p>Приготовление блюд из рубленой массы</p> <p>Блюда из рубленой: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из рубленой массы.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11
20	<p>Приготовление блюд из котлетной массы</p> <p>Блюда из котлетной массы: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11

		<i>Современные способы оформления и подачи блюд из котлетной массы.</i>		
21	Приготовление блюд из мясопродуктов Блюда из мясопродуктов: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	1	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11	
22	Приготовление блюд из вареной птицы Блюда из птицы: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из птицы и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	1	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11	
23	Приготовление блюд из жареной птицы Блюда из птицы: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из птицы и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности. Современные способы оформления и подачи блюд из жареной птицы.</i>	1	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11	
24	Приготовление блюд из тушеной и запеченой птицы Блюда из птицы: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из птицы и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	1	ПК 2.6,2.7 ОК 01- ОК 11	
	Лабораторные работы	18		
1	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, сосиски, сардельки отварные;	2	ПК 2.6-2.7	
2	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: ростбиф, свинина жареная, бефстроганов, поджарка.	2		
3	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного порционными кусками: бифштекс, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель.	2		
4	Технологический процессе приготовления п/ф из рубленого мяса: бифштекс рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы, рулет.	2		
5	Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы, рулет, биточки, запеченные под сметанным соусом;	2		
6	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из тушеного мяса: мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов;	2		
7	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из запеченного мяса: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом	2		

		соусе запеченная, солянка сборная на сковороде;		
	8	Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов: почки по – русски, печень жареная, печень по-строгановски.	2	
	9	Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы: птица отварная, жареная целиком, котлеты натуральные, панированные, котлеты по-киевски, птица по-столичному, котлеты пожарские;	2	
	Практические занятия			
	1	Работа с нормативной документацией (сборник рецептур блюд). Расчет массы выхода п/ф из различных частей туши. Расчет массы нетто сырья, количества отходов. Расчет количества порций, учитывая потери при обвалке, зачистке, жиловке.	4	ОК 01-ОК 11
Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении темы «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»			4	
Составление технологических схем обвалки мяса. Подготовка докладов на тему: «Пищевая ценность мяса». Составление презентаций на тему: «Приготовление рубленой и котлетной массы». Подготовка докладов на тему: « Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы». Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из мяса. Пересчет рецептур на заданное количество порций. Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из мяса». Составление презентаций на тему: «Блюда из мяса». Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из домашней птицы». Составление презентаций на тему: «Блюда из птицы».				ОК 01-ОК 11
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»			12	
Тема 5.1 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса. Виды работ: - Технологический процесс блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, ростбиф; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из отварного мяса; - уметь проверять органолептическим способом качество мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварного мяса. -оформление технологических карт;			2	ПК 2.6-2.7

- участие в проведении бракеража.		
Тема 5.2 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса. Виды работ: - Технологический процесс блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: поджарка, бифштекс, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель. - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.	2	ПК 2.6-2.7
Тема 5.3 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса. Виды работ: - Технологический процесс блюд из тушеного мяса: бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из тушеного мяса. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. - участие в проведении бракеража.	2	ПК 2.6-2.7
Тема 5.4 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса. Виды работ: - Технологический процесс блюд из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленые - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из натурально-рубленной массы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража.	2	ПК 2.6-2.7
Тема 5.5 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса. Виды работ: - Технологический процесс блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницели, тефтели	1	ПК 2.6-2.7

<ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из котлетной массы: зразы, рулет, биточки, запеченные под сметанным соусом - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из котлетной массы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Тема 5.6 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>иды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде - Технологический процесс блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса и блюд из субпродуктов и домашней птицы; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления запеченных блюд из мяса. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	1	ПК 2.6-2.7
<p>Тема 5.7 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: птица отварная, жареная целиком - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	1	ПК 2.6-2.7
<p>Тема 5.8 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: котлета по – киевски, птица по-столичному, котлеты пожарские; котлеты натуральные; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; 	1	ПК 2.6-2.7

<ul style="list-style-type: none"> - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. <p>-оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража.</p>			
Производственная практика		12	
Тема: Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы. 1.Приготовление п/ф из мяса птицы и субпродуктов для варки, жарки, тушения, запекания. Приготовление п/ф высокой степени готовности (кулинарные изделия).			ПК 2.6-2.7
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		308	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		276	
Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	12	
	1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды открытые и закрытые (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные, мясные гастрономические продукты порционные. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Ассортимент, характеристики, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий, рыбных и мясных гастрономических продуктов, наиболее распространенных видов сыра. Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <i>Приготовление манас, finger food по стандартам WSR.</i> Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.	3	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11

	Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования		
2	<p>Приготовление и оформление салатов</p> <p>Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясом и мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты, коктейль-салатов, фруктовых салатов.</p> <p><i>Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии к технологическим требованиям к салатам.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов. Требования к качеству готовых салатов.</p> <p>Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p>	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
3	<p>Приготовление и оформление простых холодных закусок</p> <p>Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом и сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобио; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком.</p> <p><i>Создание тарелок с нарезками и салатов-ассорти.</i></p> <p><i>Приготовление холодных блюд и закусок с использованием различных способов тепловой обработки.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность простых холодных закусок. Характеристика и правила хранения черной и красной икры, соленой сельди.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых холодных закусок.</p>	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11

		Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.		
	4	<p>Приготовление и оформление простых холодных блюд</p> <p>Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосолевой, рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного.</p> <p>Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам.</p> <p><i>Применение инновационных методов приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых холодных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных блюд, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p><i>Современные методы приготовления холодных блюд и закусок.</i></p>	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
	5	<p>Приготовление и оформление простых холодных блюд</p> <p>Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями; заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного; студня из субпродуктов. Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам.</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых холодных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных блюд, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления простых холодных блюд.</i></p> <p><i>Современные способы оформления и подачи холодных блюд и закусок.</i></p>	3	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
	Лабораторная работа		12	
	1	<p>Технологический процесс приготовления бутербродов. Способы оформления.</p> <p>Технологический процесс приготовления и оформления бутербродов;</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов, соблюдение санитарных норм и правил.</p>	2	ПК 2.4-2.5

	2	Технологический процесс приготовления и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат картофельный, рыбный, мясной, столичный, винегрет;	2	
	3	Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления холодных закусок (из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей).	2	ПК 2.4-2.5
	4	Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы и яиц: сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба жареная под маринадом, яйца фаршированные;	2	ПК 2.4-2.5
	5	Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса и овощей: студень говяжий, паштет из печени, помидоры фаршированные мясным салатом;	4	ПК 2.4-2.5
	Практические занятия			
	1	Расчёт выхода заданного количества порций холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов, яиц при технологических процессах приготовления кулинарной продукции.	2	ОК 01- ОК 11 ПК 2.4-2.5
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»			2	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок». Составление схем приготовления холодных блюд и закусок. Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление конспекта по теме: «История происхождения салатов, винегретов». 2. Составление схем по приготовлению салатов. 3. Презентации. 4. Разработка новых видов заправок для салатов. Составление технологических карт. 5. Составление конспекта по приготовлению бутербродов. 6. Составление конспекта: «Использование нового вида сырья и технологии приготовления холодных блюд и закусок». <p>Реферат «Основные холодные рыбные и мясные блюда, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи»</p>				ОК 01- ОК 11
Учебная практика по теме «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»			10	
Тема 6.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.				ПК 2.4-2.5

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления открытых и закрытых, канапе; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	2	ОК 01- ОК 11
<p>Тема 6.2 Приготовление и оформление салатов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат «Летний», салат витаминный, салат столичный, рыбный, мясной; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления салатов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления салатов; -использовать различные технологии приготовления и оформления салатов. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
<p>Тема 6.3 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных закусок.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления винегретов: винегрет овощной, рыбный, с кальмаром, мясной, с сельдью, с грибами; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления винегретов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении винегретов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления винегретов; -использовать различные технологии приготовления и оформления винегретов. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
<p>Тема 6.4 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей: паштет из печени, сельдь с гарниром, форшмак, яйца фаршированные; 	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11

<ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 			
<p>Тема 6.5 Технологический процесс приготовление и отпуска холодных блюд Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей: рыба жареная под маринадом, помидоры фаршированные мясным салатом, галантин из птицы; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11	
<p>Производственная практика Тема: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов. 2. Приготовление и порционирование бутербродов простых, сложных; открытых, закрытых; закусочных 3. Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов. 4. Приготовление и порционирование холодных блюд из отварного и жареного мяса, рыбы. 	12	ПК 2.4-2.5	
<p>Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья</p>		308	
<p>МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд</p>		276	

Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	12	
	<p>1 Технология приготовления и оформления простых горячих сладких блюд Технология приготовления простых горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования. <i>Комбинирование различных способов приготовления десертов.</i></p>	3	ПК 2.4-2.5 ОК 01-ОК 11
	<p>2 Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд Технология приготовления простых холодных сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: 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; Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. <i>Приготовление десертов с учетом принципов здорового питания.</i> Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p>	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
	<p>3 Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок.</p>	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11

	<p>Технологический процесс приготовления и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, мусс яблочный на манной крупе;</p> <p>Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным сладким блюдам.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления десертов.</i></p> <p>Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p>		
4	<p>Технология приготовления простых горячих напитков</p> <p>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.</p> <p>Ассортимент простых горячих напитков. Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков, какао.</p> <p>Правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков, какао.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим напиткам.</p> <p><i>Современные методы приготовления десертов.</i></p> <p>Температура подачи простых горячих напитков. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.</p>	2	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11
5	<p>Технология приготовления простых холодных напитков</p> <p>Технология приготовления простых холодных напитков в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: морсов из сочных ягод; лимонного, апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового, лимонного чая.</p> <p>Ассортимент простых холодных напитков. Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления морсов, отваров, соков, молока и кисломолочных напитков.</p>	3	ПК 2.4-2.5 ОК 01- ОК 11

	<p><i>Современные способы оформления и подачи десертов.</i></p> <p>Правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления холодных напитков.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным напиткам.</p> <p>Температура подачи простых холодных напитков. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных напитков, предназначенных для последующего использования.</p>		
Лабораторная работа		8	
1	Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок.	2	ПК 2.4-2.5
2	Технологический процесс приготовления и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, мусс яблочный на манной крупе;	2	ПК 2.4-2.5
3	Технологический процесс приготовления и оформления горячих сладких блюд: шарлотка с яблоками, яблоки жареные в тесте, яблоки запеченные; Технологический процесс приготовления и оформления горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, пудинги, запеканки, каша гурьевская;	4	ПК 2.4-2.5
Практические занятия			
1	Расчет количества сырья для приготовления определенного количества порций сладких блюд и напитков. Расчет сырья для приготовления определенного количества порций. Составление технологических карт и схем приготовления сладких блюд. Составление технологических карт и схем приготовления напитков.	2	ОК 01- ОК 11 ПК 2.4-2.5
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление сладких блюд и напитков»		2	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Составление схем приготовления сладких блюд.</p> <p>Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p> <p>Реферат «Значение сладких блюд в питании».</p> <p>Реферат «Значение напитков в питании человека»</p> <p>Реферат « Приготовление горячих напитков в разных странах»</p> <p>Презентации, защита</p>			ОК 01- ОК 11
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			ОК 01- ОК 11
1. Составление конспекта по теме: «Пищевая ценность, особенность приготовления плодово – ягодных			

<p>прохладительных напитков».</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Составление конспекта по теме: «Способы приготовления и отпуска различных видов кофе». 3. Реферат «Традиционные напитки в русской кухни, особенности их приготовления и подачи». 4. Реферат « Химический состав, пищевая ценность горячих напитков». 5. Составление конспекта по теме: «Производство чая, отличительные особенности сортов». 6. Составление схемы приготовления крешенков. 7. Составление конспекта по теме: «Питательная ценность сладких блюд». 8. Составление конспекта по теме: «Значение желированных блюд в питании» 9. Составление схем по приготовлению горячих сладких блюд. 10. Презентации, защита. 11. Подбор соусов для сладких блюд, обоснование. Составление технологических карт. 12. Реферат «Традиционные сладкие блюда в русской кухни, особенности их приготовления и подачи» 		
<p>Учебная практика по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»</p>	<p>8</p>	
<p>Тема 7.1 Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, желе, мусс яблочный на манной крупе, крем ванильный из сметаны - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; -подготовка желатина. 	<p>2</p>	<p>ПК 2.4-2.5</p>
<p>Тема 7.2 Технологический процесс приготовления сладких блюд.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные - овладение приемами подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления горячих сладких 	<p>3</p>	<p>ПК 2.4-2.5</p>

блюд;		
<p>Тема 7.3 Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных и горячих напитков: кофе, чай, какао, горячий шоколад, плодово – ягодных прохладительных напитков - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих напитков. 	3	ПК 2.4-2.5
<p>Производственная практика</p> <p>Тема: Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод.</p> <p>Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягод</p> <p>Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.</p> <p>Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного, повидла, джема, варенья, экстракта плодового или ягодного, молока,</p> <p>Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков.</p> <p>Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление и порционирование горячих напитков.</p> <p>Приготовление и порционирование холодных напитков.</p> <p>Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков.</p>	12	ПК 2.4-2.5
Всего:	500	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ 07

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы ПМ 07 предусмотрены:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт, стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer Ent69CX 1 шт, мультимедийный проектор Sony VLP-DX147 1 шт, экран 1 шт, колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт, доска маркерная меловая комбинированная 1 шт, наглядные материалы и стенды

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898, бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, пароконвектомат "Abat" 1 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односекционная со столешницей 5 шт., стеллаж 4-х уровневый 5 шт, весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт. , шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., слайсер 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, морозильный ларь 1 шт, стол холодильный 1 шт, шкаф холодильный 2 шт, термомикс 1 шт, кофемолка 1 шт, кондиционер "Hisense" 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая) 5 наборов, инструмент, приспособления, инвентарь: набор сотейников 0.6л, 0.8л – 20 шт, емкости из нержавеющей стали 55 шт., набор кастрюль (3л, 2л, 1.5л, 1л) 15 шт, сковорода 15 шт., подставка для разделочных досок металлическая 5 шт., лопатки силиконовые 15 шт., набор кухонный ножей (поварская тройка) 5 шт., шенуа 5 шт., скалка 10 шт., шумовка 10 шт., молоток металлический для отбивания мяса 5 шт., терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющая сталь-50 шт. , насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы ПМ 07 библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основные источники.

1. Чуканова, Н. В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь : учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования : в 4 ч. / Н. В. Чуканова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014.
2. Производственное обучение профессии "Повар": учеб. пособие: в 4 ч.. Ч. 2 : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / [авт.: В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. - М. : Академия, 2014.
3. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – Режим

- доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
 5. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
 6. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
 8. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
 9. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.

Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 268 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 29.01.2020).
2. Максимович, М.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие : М.И. Максимович. – Минск : РИПО, 2017. – 284 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
3. Каркина, О.И. Технология приготовления блюд детского питания: практикум : / О.И. Каркина. – Минск : РИПО, 2017. – 200 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487916> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 268 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 29.01.2020).
5. Максимович, М.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие : М.И. Максимович. — Минск : РИПО, 2017. — 284 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
6. Каркина, О.И. Технология приготовления блюд детского питания: практикум : / О.И. Каркина. — Минск : РИПО, 2017. — 200 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487916> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
7. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438611> (дата обращения: 29.01.2020).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего "Повар" производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным графиком, утвержденным директором колледжа.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении лабораторных работ/практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел. Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной Учебно – технологической лаборатории

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно- методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПП и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПП и ТРК студент не допускается до сдачи экзамена по ПМ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

4.1. Результаты освоения общих компетенций

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, грибов. Производить подготовку пряностей и приправ	Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов	<i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i> <i>Отчёты по лабораторным работам</i> <i>Тестирование</i> <i>Зачёт по учебной и производственной практике</i> <i>Квалификационный экзамен по модулю</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов. Рациональное использование характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; Рациональное использование ассортимента простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления	<i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i> <i>Отчёты по лабораторным работам</i> <i>Тестирование</i> <i>Зачёт по учебной и производственной практике</i>

	<p>простых блюд и гарниров из овощей; Оптимальный подбор температурного режим и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и гарниров, из овощей и грибов Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>
<p>ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров. Соблюдение условий и сроков хранения.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах. Текущий контроль в форме: тестирования</i></p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять гарниры и блюда из круп и бобовых</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления гарниров из круп и риса, простых блюда из бобовых и кукурузы Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление гарниров из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p>
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных</i></p>

макаронных изделий	<p>гарниров и з макаронных изделий</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различные технологий приготовления блюд (сливным, несливным способом) в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием.</p> <p>Эстетичное оформление гарниров и блюд из макаронных изделий</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий</p>	<p><i>работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p> <p><i>Зачет на практической работе</i></p>
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд из яиц и творога</p> <p>Соблюдение норм и правил по обработке яиц.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различных технологий приготовления блюд из яиц и творога</p> <p>Эстетичное оформление блюд из яиц и творога</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования.</i></p> <p><i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.</i></p>
ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием.</p> <p>Эстетичное оформление горячих блюд из</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p> <p><i>Наблюдение на лабораторной работе</i></p>

обслуживания.	яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i> <i>Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе</i> <i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	<i>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i> <i>Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе</i> <i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i>
ПК 3.1. Готовить бульоны, отвары	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации	<i>Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе,</i>

	<p>технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража.</p> <p>Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров.</p>	<p><i>учебной, производственной практике.</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p> <p><i>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</i></p> <p><i>Зачет по выполнению лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража.</p> <p>Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p> <p><i>Наблюдение на лабораторной работе</i></p> <p><i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p>
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p> <p><i>Зачет на</i></p>

	<p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.</p>	<i>практической работе</i>
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных и производных соусов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умение определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих соусов и их готовность для подачи.</p> <p>Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации соусов.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования.</i></p> <p><i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.</i></p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента . Точное соблюдение технологии приготовления соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умение определять органолептическим способом правильность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования.</i></p> <p><i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p> <p><i>Зачеты по лабораторной работе,</i></p>

	<p>ассортимента и их готовность для подачи. Правильное использование в сервировке и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации соусов.</p>	<p><i>учебной, производственной практике, проверочных работах.</i></p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .</p> <p>-Соблюдать условия хранения подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента –Проверять органолептическим способом качество подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p>-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить обработку рыбы с костным скелетом в соответствии со сборником рецептур, с учетом требований к безопасности приготовления рыбного сырья;</p> <p>-Соблюдать условия хранения рыбы с костным скелетом в живом, охлажденном и мороженом виде.</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом.</p> <p>-Обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде.</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы.</p>	<p><i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Отчёты по лабораторным работам</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>
<p>ПК 4.2. Производить</p>	<p>Выбирать производственный инвентарь и</p>	<p><i>Наблюдение за</i></p>

<p>приготовление и подготовку полуфабрикатов рыбы с костным скелетом</p>	<p>технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Осуществлять различные действия при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. -Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы. -Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы. -Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов. -Обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования. 	<p><i>деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Отчёты по лабораторным работам</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря. -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря. -Использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря и их готовность для подачи. -Сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции. -Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования 	<p><i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Отчёты по лабораторным работам</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления и реализации холодных напитков сложного ассортимента Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление реализации холодных напитков сложного ассортимента. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе</i></p> <p><i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления реализации горячих напитков сложного ассортимента Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием. Эстетичное оформление реализации горячих напитков сложного ассортимента Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе</i></p> <p><i>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</i></p>

4.2 Конкретизация результатов освоения ПМ

<p>ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов грибов, подготовку приправ и приправ.</p>	
<p>Иметь практический опыт: обработки, нарезки овощей и грибов</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; 3. обрабатывать и нарезать различными методами овощи и грибы;

	<p>4. способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов;</p> <p>5. хранение обработанных и нарезанных овощей и грибов.</p> <p>6. охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</p> <p>7. Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов. Сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов. Приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и гарниров из корнеплодов, и клубнеплодов, капустных, тыквенных, бобовых и зерновых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей путём бланширования, отваривания, припускания, жарения, тушения, запекания, приготовления на пару.</p>
<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проверять органолептическим способом годность овощей, грибов; 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; 3. обрабатывать различными методами овощи и грибы; 4. нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; 5. охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; 	<p>Тематика практических работ:</p> <p>Расчет количества отходов в зависимости от сезона. Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей.</p>
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; 2. технику обработки овощей, грибов, пряностей; 3. способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения овощей грибов; 4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>Тема. Технология обработки сырья из овощей и грибов</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов.</p> <p>Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования».</p>

	Решение задач «Нормы отходов овощей».
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	
<p>Иметь практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных и припущенных овощей и грибов: овощные гарниры: картофельное пюре, картофель отварной, овощи, припущенные в молочном соусе; блюд из жареных овощей и грибов: овощные гарниры: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные, крокеты, зразы, шницель капустный; тушеных овощей и грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом; запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, солянка сборная на сковороде. 2. работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; 3. овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, грибов и пряностей 4. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов; 5. оформление технологических карт; 6. участие в проведении бракеража капуста тушеная 7. Приготовление горячих блюд и гарниров из свежих овощей и грибов. Приготовление консервированных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности.
<p>Уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>Тематика практических работ: Составление технологических карт и схем приготовления блюд из овощей. <i>Составление тематического меню в зависимости от региона, кухни мира.</i></p>
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; 2. температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; 3. правила проведения бракеража; 4. способы сервировки и 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

<p>варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>5. правила хранения овощей грибов;</p>	
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд.</p>
<p>ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	
<p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</p>	<p>1. овладение приемами подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; 2. уметь проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.</p>
<p>Уметь: 1. проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p>	<p>Тематика практических работ: 1. Расчет количества воды при приготовлении каш. Расчёт выхода готовых каш из 1 кг крупы. 2. Составление технологических карт готовых блюд. Составление технологических схем приготовления блюд из круп и макаронных изделий. 3. Правила проведения органолептической оценки блюд.</p>
<p>Знать: 1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; 2. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК: 1. Тема 1.1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога для приготовления блюд.</p>
<p>ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	
<p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых</p>	<p>Виды работ на практике: 1. технологический процесс приготовления процессе приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каши рассыпчатые, бобовые с жиром и луком отварные; 2. технологический процесс приготовления процессе</p>

	<p>приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых: котлеты рисовые, биточки манные, запеканка, пудинг, крупеник.</p> <p>3. овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых;</p> <p>4. уметь проверять органолептическим способом качество зерновых и бобовых;</p> <p>5. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p>
<p>Уметь:</p> <p>1. проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>3. готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых;</p>	<p>Тематика практических работ:</p> <p>Расчет количества отходов в зависимости от сезона.</p> <p>Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей.</p> <p>Составление технологических карт и схем приготовления блюд из овощей.</p> <p><i>Составление тематического меню в зависимости от региона, кухни мира.</i></p>
<p>Знать:</p> <p>1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых,;</p> <p>2. способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>3. температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых;</p> <p>4. правила проведения бракеража;</p> <p>5. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>6. правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>7. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>1. Приготовление, оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1.Подготовка круп, бобовых для приготовления блюд.</p> <p>2.Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов круп, бобовых</p> <p>3.Оформление основных и простых блюд и гарниров</p>

	из круп, бобовых 4.Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» (блюда указываются преподавателем)
П.К 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	
Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	Виды работ на практике: 1. технологический процесс приготовления приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, сметаной, с томатом, овощами, творогом, с сыром, макаронник, лапшевник, макароны, запеченные с сыром. 2. уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; 3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; 4. овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки макаронных изделий. 5. участие в технологическом процессе приготовления и приготовление пасты. Лазанья, Примавера, Карбонара, Болоньез.
Уметь: 1. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; 2. готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий;	Тематика практических работ: Расчет количества воды при приготовлении блюд их макаронных изделий.. Расчёт выхода готовых блюд из 1 кг макаронных изделий. Составление технологических карт готовых блюд. Составление технологических схем приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Выбор производственного инвентаря и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
Знать: 1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий; 2. температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; 3. правила проведения бракеража; 4. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; 5. правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; 6. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их	Перечень тем, включенных в МДК: 1. Технология приготовления макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий

безопасного использования.	
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Подготовка макаронных изделий для приготовления блюд. 2.Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов, макаронных изделий. 3.Оформление основных и простых блюд и гарниров из макаронных изделий. 4.Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий» (блюда указываются преподавателем)
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	
<p>Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. технологический процесс приготовления процессе приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, яичница – глазунья, омлет натуральный, фаршированный, яйца, запеченные под молочным соусом, дречёна. 2. технологический процесс приготовления процессе приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники с творогом, вареники ленивые. 3. овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из яиц и творога; 4. уметь проверять органолептическим способом качество яиц и творога; 5. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; 6. овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки яиц.
<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проверять органолептическим способом качество молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; 3. готовить и оформлять блюда из яиц, творога; 	<p>Тематика практических работ:</p> <p>Составление технологических карт готовых блюд. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p>
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц, творога; 2. способы минимизации отходов при подготовке продуктов; 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение блюд из яиц в питании. Блюда из яиц 2. Значение блюд из творога в питании. Холодные, горячие блюда из творога

<p>3. температурный режим и правила приготовления блюд яиц, творога, теста;</p> <p>4. правила проведения бракеража;</p> <p>5. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>6. правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>7. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>1. Составление и заполнение таблицы: «Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога».</p> <p>2. Подготовка презентаций, защита.</p> <p>3. Составление технологических карт на основе сборника рецептов.</p>
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p>	
<p>Иметь практический опыт: приготовления бульонов и отваров</p>	<p>1. уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам;</p> <p>2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления бульонов и отваров</p> <p>3. оценивать качество готовых блюд.</p> <p>4. Приготовление бульонов для супов и соусов. Способы осветления бульонов.</p>
<p>Уметь:</p> <p>1. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам;</p> <p>2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</p> <p>3. использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;</p> <p>4. оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>Тематика практических работ:</p> <p>1. «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества бульонов».</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Оценивание органолептическим методом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления</p>
<p>Знать:</p> <p>1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>1. Организация технологического процесса для приготовления первых блюд</p>

<p>основных супов; 2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; 3. правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; 4. температурный режим и правила приготовления супов; 5. правила проведения бракеража; 6. способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; 7. правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 8. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>2..Бульоны отвары</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, солянки и др). 2. Составление технологических карт по приготовлению супов. <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов. 2. Реферат « Национальные супы, особенности приготовления и отпуска» 5. Составление конспекта « Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ».
<p>ПК 3.2.Готовить простые супы</p>	
<p>Иметь практический опыт: приготовления основных супов</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам и картофельным супам и холодным; 2. использовать различные технологии приготовления и оформления основных заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые, борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя; 3. использовать различные технологии приготовления и оформления основных картофельных супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней. 4. использовать различные технологии приготовления

	<p>и оформления суп молочный с крупой, суп- пюре, холодных супов (окрошка мясная сборная);</p> <p>5. оценивать качество готовых блюд.</p> <p>6. Приготовление п/ф для заправочных супов (пассированные овощи, подготовка свеклы, тушение капусты, томатного пюре).</p> <p>7. Приготовление картофельных супов, молочных, холодных, сладких.</p>
<p>Уметь:</p> <p>1. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам;</p> <p>2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</p> <p>3. использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;</p> <p>4. оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>Тематика практических работ:</p> <p>1. Работа со сборником рецептур, расчет количества сырья для приготовления супов. Составление технологических карт приготовления супов.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления заправочных, картофельных супов.</p> <p>3. Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые; борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский; Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; Оценить качество готовых блюд.</p> <p>4. Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя; Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; Оценить качество готовых блюд.</p> <p>5. Технология приготовления и оформления основных картофельных супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней. Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; Оценить качество готовых блюд.</p> <p>6. Технологии приготовления и оформления суп пюре из бобовых, овощей, грибов. Технологии приготовления и оформления суп молочный с макаронными изделиями, с крупой. Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к</p>

	<p>ним технологическим требованиям к основным супам; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; Оценить качество готовых блюд; 7. Технологии приготовления и оформления суп молочный с крупой, холодных супов (окрошка мясная сборная, свекольник); Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; Оценить качество готовых блюд;</p>
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; 2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; 3. правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; 4. температурный режим и правила приготовления супов; 5. правила проведения бракеража; 6. способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; 7. правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 8. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.. Заправочные супы 2.. Супы - пюре 3. Молочные супы 4. Сладкие супы 5. Холодные супы
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, солянки и др). 2. Составление технологических карт по приготовлению супов. 3. Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов. 4. Реферат «Национальные супы, особенности приготовления и отпуска» 5. Составление конспекта « Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ».
<p>ПК 3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p>	<p>Виды работ на практике:</p>

<p>приготовления основных соусов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к красным и белым соусам; 2. уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным сметанным, молочным, яично-масляным соусам; 3. уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным и сладким соусам; 4. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. 5. Приготовление п/ф для соусов. Приготовление соусов.
<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; 3. использовать различные технологии приготовления соусов; 4. оценивать качество готовых соусов; 5. охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. 	<p>Тематика практических работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение последовательности технологических операций приготовления Основного красного и белого их производные. 2. Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам и их производных; <p>Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; Оценить качество готовых блюд; Технологии приготовления и оформления красных, белых основных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий, белый основной, паровой, томатный.</p>
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; 2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; 3. правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; 4. температурный режим и правила приготовления соусов; 5. правила проведения бракеража; 6. способы сервировки и варианты 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов 2. Технологический процесс приготовления основного белого, красного соуса и их производные 3. Технологический процесс приготовления молочных сметанных соусов, производные 4. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов

<p>оформления, температуру подачи; 7. правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 8. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат «История происхождения соусов». 2. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. 3. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). 4. Составление инструкционной карты «Технология приготовления неэмульгированных масляных соусов». 5. Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов»
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	
<p>Иметь практический опыт: приготовления основных соусов</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. использовать различные технологии приготовления и оформления красных, белых основных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий, белый основной, паровой, томатный; 2. использовать различные технологии приготовления и оформления соусов: сметанный основной, сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий, с луком, польский; 3. использовать различные технологии приготовления и оформления соусов: заправка для салатов, соус – майонез, маринад овощной, абрикосовый, яблочный; 4. оценивать качество готовых блюд. 5. Приготовление п/ф для соусов. Приготовление соусов.
<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; 3. использовать различные технологии приготовления соусов; 4. оценивать качество готовых соусов; 5. охлаждать, замораживать размораживать и разогревать 	<p>Тематика практических работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологии приготовления и оформления соусов: сметанный основной, сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий, с луком, польский. Проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам и их производных; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; Оценить качество готовых блюд;

отдельные компоненты для соусов;	
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; 2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; 3. правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; 4. температурный режим и правила приготовления соусов; 5. правила проведения бракеража; 6. способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; 7. правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 8. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов 2. Технологический процесс приготовления основного белого, красного соуса и их производные 3. Технологический процесс приготовления молочных сметанных соусов, производные 4. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат «История происхождения соусов». 2. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. 3. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). 4. Составление инструкционной карты «Технология приготовления неэмульгированных масляных соусов». 5. Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов»
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	
<p>Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление п/ф и блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. 2. овладение приемами подготовки рыбного сырья; 3. уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; 4. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; 5. использовать различные технологии обработки рыбного сырья, способы размораживания рыбы. 6. способы механической кулинарной обработки, разделки рыбы с костным скелетом;

<p>Уметь: 1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p>	<p>Тематика практических работ: 1. Обработка чешуйчатой и без чешуйчатой рыбы, разделывание на филе.</p>
<p>Знать: 1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; 2. последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбы;</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК: 1. Обработка рыбы</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы: 1. Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»; 2. Составление схемы обработки осетровой рыбы.</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	
<p>Иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Виды работ на практике: 1. приготовление п/ф; 2. Приготовление п/ф и блюд из запеченной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из запеченной рыбы. 3. хранение рыбных п/ф. 4. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;</p>
<p>Уметь: 1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>	<p>Тематика практических работ: 1. Проверить органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; Приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, «бабочек» из стейков. 2. Проверить органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; Приготовления полуфабрикатов из рыбы: мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы. 3. Проверить органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к</p>

	<p>простым блюдам из рыбы;</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки)</p>
<p>Знать:</p> <p>1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>2. последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>3. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>1. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>1. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»;</p> <p>2. Составление технологических карт, с использованием сборников рецептов на количество порций, с учетом вида рыб.</p> <p>3. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>
<p>ПК 4.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <p>приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <p>1. технологический процесс приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная, соус польский, рыба припущенная с соусом белым с рассолом;</p> <p>2. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы, жареной основным способом рыбы, жареной во фритюре, запеченной рыбы, блюд из рубленой рыбы, блюд из морепродуктов.</p> <p>3. технологический процесс приготовления и оформления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски;</p> <p>4. технологический процесс приготовления и оформления блюд из жареной во фритюре рыбы: рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские;</p> <p>5. технологический процесс приготовления и оформления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, по – московски в</p>

	<p>сметанном соусе с грибами, под молочным соусом, солянка из рыбы на сковороде;</p> <p>6. технологический процесс приготовления блюд из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки рыбные с томатным соусом;</p> <p>7. оформление технологических карт;</p> <p>участие в проведении бракеража.</p> <p>8. Приготовление п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из котлетной массы и морепродуктов рыбы.</p>
<p>Уметь:</p> <p>1. проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>4. оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>Тематика практических работ:</p> <p>1. Приготовление рыбы основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на плоской поверхности и на гриле, жарке в кляре и жидком тесте во фритюре, жарке над огнем.</p> <p>2. Приготовление рыбы основным способом (до готовности и поверхностная), тушении в жидкости и соусе, запекании в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровой, припущенной с соусом.</p> <p>3. Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.</p>
<p>Знать:</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>2. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, особенности подачи.</p>

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">2. Приготовление блюд из жареной рыбы.3. Блюда из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Использование регионального компонента.4. Составление презентаций в программе Power Point.5. Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд из рыбы» (блюда указываются преподавателем) |
|--|--|

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

Контрольно-оценочные средства
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочего "Повар"

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Владивосток 2022

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего "Повар" разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины с учетом стандартов WORLDSKILLS RUSSIA по компетенции «Поварское дело».

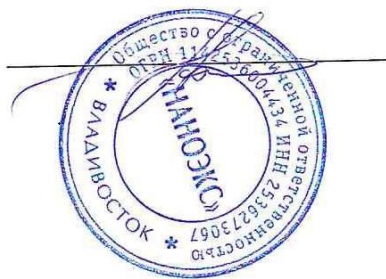
Разработчик: Г.Н. Чемис, преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

1 Общие положения

Контрольно-оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочего "Повар".

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме экзамена.

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	31	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
	32	нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
	33	ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов;
	34	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
	35	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд;
	36	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
	37	технику обработки основных видов сырья и продуктов;
	38	температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
	39	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	310	правила проведения бракеража;
	311	способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	312	правила хранения полуфабрикатов и готовой продукции;
	313	виды производственного инвентаря и технологического оборудования, используемых при обработке сырья и продуктов и приготовлении простых блюд, правила их безопасного использования.
	У1	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
	У2	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
	У3	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
	У4	подбирать и обслуживать технологическое оборудование производственный инвентарь;
	У5	использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из овощей, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;
У6	приготавливать широкий ассортимент простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий и напитков;	
У7	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	
У8	применять экономические, правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
1	2	3	4	5
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд				
Тема 1 СРС по Теме 1	31	Способность определить основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-4)	Лабораторная работа №1 Практическое занятие №1
	32	Способность понимать, в чем состоят правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 5-7)	Лабораторная работа №1 Практическое занятие №1
	33	Способность определять соответствие форм нарезки традиционных видов овощей и грибов для дальнейшего использования	Тестирование (п.5.3, вариант 1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п.6.1)
	34	Способность определять использование пряностей и приправ при приготовлении блюд	Тестирование (п.5.3, вариант 1)	Лабораторная работа №1 Практическое занятие №1
	35	Способность применять методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 8-10)	Лабораторная работа №1 Практическое занятие №1
	У1	Способность регулировать температурный режим приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.	Тестирование (п.5.3, вариант 2)	Вопросы на экзамен 4-6 (п.6.1)
	У2	Способность соблюдать правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.	Реферат (п. 5.2, тема 17-23)	Лабораторная работа №1 Практическое занятие №1
	У3	Способность определять готовность основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Тестирование (п.5.3, вариант 3)	Лабораторная работа №1 Практическое занятие №1
Тема 2 СРС по Теме 2	31	Способность определить основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству различных видов зерновых продуктов, муки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахара и сахаросодержащих продуктов.	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 2)	Лабораторная работа №2 Практическое занятие №2

	32	Способность разработать тайминг приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 3)	Лабораторная работа №2 Практическое занятие №2
	33	Способность определять использование пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Реферат (п. 5.2, тема 1)	Вопросы на экзамен 7,8 (п.6.1)
	34	Способность применять различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Реферат (п. 5.2, тема 2)	Лабораторная работа №2 Практическое занятие №2
	35	Способность регулировать температурный режим приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 4)	Лабораторная работа №2 Практическое занятие №2
	У1	Способность определять готовность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Тестирование (п.5.3, вариант 5)	Лабораторная работа №2 Практическое занятие №2
	У2	Способность понимать способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом принципов здорового питания (диетического, вегетарианского и пр.).	Тестирование (п.5.3, вариант 5)	Лабораторная работа №2 Практическое занятие №2
Тема 3 СРС по Теме .3	31	Способность определить правила выбора основных продуктов к бульонам и отварам.	Реферат (п. 5.2, темы 6-16)	Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	32	Способность разработать тайминг приготовления простых супов		Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	33	Способность применять совмещенные методы приготовления супов и соусов.		Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	34	Способность определить технологию приготовления супов из замороженный овощных смесей.		Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	35	Способность понимать технологию приготовления супов-пюре	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 5)	Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	36	Способность понимать технологию приготовления холодных супов	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 6)	Лабораторная работа №3 Практическое

				занятие №3
	37	Способность определять методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 7)	Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	У1	Способность разработать тайминг приготовления основных соусов(белого и красного).	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 8)	Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	У2	Способность разработать тайминг приготовления красного основного соуса	Тестирование (п.5.3, вариант 6)	Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	У3	Способность разработать технологическую схему приготовления соуса Бешамель		Лабораторная работа №3 Практическое занятие №3
	У4	Способность определить температурный режим приготовления горячих соусов		Вопросы на экзамен 9 (п.6.1)
	У5	Способность определять использование пряностей и приправ при приготовлении соусов	Тестирование (п.5.3, вариант 7)	Вопросы на экзамен 10 (п.6.1)
	У6	Способность определять готовность холодных и горячих соусов		Вопросы на экзамен 11 (п.6.1)
	У7	Способность понимать способы приготовления сладких соусов		Вопросы на экзамен 12 (п.6.1)
Тема 4 СРС по Теме 4	31	Способность определить основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 14-16)	Лабораторная работа №4 Практическое занятие №4
	32	Способность различать особенности обработки некоторых видов рыб		Лабораторная работа №4 Практическое занятие №4
	33	Способность понимать важность санитарных требований к хранению полуфабрикатов из рыбы.		Лабораторная работа №4 Практическое занятие №4
	34	Способность применять инновационные методы приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов	Реферат (п. 5.2, темы 17,18)	Лабораторная работа №4 Практическое занятие №4
	35	Способность определяться с выбором вида охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря	Тестирование (п.5.3, вариант 8)	Лабораторная работа №4 Практическое занятие №4
	У1	Способность разрабатывать тайминг приготовления блюд из	Реферат (п. 5.2, темы 19,20)	Лабораторная работа №4

		рыбы		Практическое занятие №4
	У2	Способность применять современные методы приготовления блюд из рыбы с костным скелетом	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 17-20)	Вопросы на экзамен 13-15 (п.6.1)
	У3	Способность систематизировать требования к качеству простых блюд из рыбы.	Тестирование (п.5.3, вариант 10)	Вопросы на экзамен 16,17 (п.6.1)
Тема 5 СРС по Теме 5	31	Способность определять требования к качеству сырья.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 21, 22)	Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	32	Способность соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.		Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	33	Способность разработать аппаратно-технологическую схему приготовления рубленой массы		Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	34	Способность разработать аппаратно- технологическую схему приготовления котлетной массы	Реферат (п. 5.2, тема 21)	Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	35	Способность различать особенности приготовления полуфабрикатов и мяса крупного рогатого скота		Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	36	Способность применять методы минимизации отходов при обработке и измельчении сырья при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований качества.	Тестирование (п.5.3, вариант 11)	Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	37	Способность определять последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Реферат (п. 5.2, тема 22)	Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	38	Способность понимать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса		Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	У1	Способность определять основные требования к качеству блюд из жареной птицы и сроки хранения.	Реферат (п. 5.2, тема 23)	Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	У2	Способность определять основные требования к качеству блюд из отварной птицы и сроки хранения.		Лабораторная работа№5 Практическое занятие №5
	У3	Способность определять основные требования к качеству блюд из		Лабораторная работа№5

		запечённой птицы и сроки хранения.		Практическое занятие №5
	У4	Способность разработать тайминг приготовления блюд из птицы	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 23-24)	Вопросы на экзамен 18 (п.6.1)
	35	Способность определять назначение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.		Вопросы на экзамен 19 (п.6.1)
	У6	Способность определять температурный режим при приготовлении блюд из фарша		Вопросы на экзамен 20 (п.6.1)
Тема 6 СРС по Теме 6	31	Способность определить классификацию холодных блюд и закусок	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 25)	Лабораторная работа №6 Практическое занятие №6
	32	Способность определить назначение комбинированных способов приготовления холодных блюд и закусок.	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 26,27)	Лабораторная работа №6 Практическое занятие №6
	33	Способность определить способы приготовления холодных блюд и закусок	Реферат (п. 5.2, тема 24)	Вопросы на экзамен 21,22 (п.6.1)
	У1	Способность определить назначение инновационных методов приготовления холодных блюд и закусок.	Реферат (п. 5.2, тема 25)	Лабораторная работа №6 Практическое занятие №6
	У2	Способность определить современные способы оформления и подачи холодных блюд и закусок.	Тестирование (п.5.3, вариант 12)	
Тема 7 СРС по Теме 7	31	Способность определять ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 28,29)	Лабораторная работа №7 Практическое занятие №7
	32	Способность определять температурный режим приготовления и хранения десертов	Тестирование (п.5.3, вариант 13)	Лабораторная работа №7 Практическое занятие №7
	33	Способность определять требования к безопасности хранения приготовленных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.		Лабораторная работа №7 Практическое занятие №7
	У1	Способность определять современные методы приготовления десертов.	Реферат (п. 5.2, темы 28,29)	Лабораторная работа №7 Практическое занятие №7
	У2	Способность применять современные способы оформления и подачи десертов.	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 30)	Вопросы на экзамен 23,24,25 (п.6.1)

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 7.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд				
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов Практическое занятие №1	31	Способность определить основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	32	Способность понимать, в чем состоят правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность определять соответствие форм нарезки традиционных видов овощей и грибов для дальнейшего использования	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	34	Способность определять использование пряностей и приправ при приготовлении блюд	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	35	Способность применять методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У1	Способность регулировать температурный режим приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность соблюдать правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У3	Способность определять готовность основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
Тема 2 Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых	31	Способность определить основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству различных видов зерновых продуктов, муки, яиц	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену

и макаронных изделий, яиц, творога, теста Практическое занятие №2		и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахара и сахаросодержащих продуктов.		
	32	Способность разработать тайминг приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность определять использование пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	34	Способность применять различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	35	Способность регулировать температурный режим приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У1	Способность определять готовность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность понимать способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом принципов здорового питания (диетического, вегетарианского и пр.).	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
Тема 3 Приготовление простых супов и соусов Практическое занятие №3	31	Способность определить правила выбора основных продуктов к бульонам и отварам.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	32	Способность разработать тайминг приготовления простых супов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность применять совмещенные методы приготовления супов и соусов.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	34	Способность определить технологию приготовления супов из замороженных овощных смесей.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	35	Способность понимать технологию приготовления	Отчет по выполнению	Вопросы к экзамену

		супов- пюре	практического задания	
	36	Способность понимать технологию приготовления холодных супов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	37	Способность определять методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У1	Способность разработать тайминг приготовления основных соусов(белого и красного).	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность разработать тайминг приготовления красного основного соуса	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У3	Способность разработать технологическую схему приготовления соуса Бешамель	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У4	Способность определить температурный режим приготовления горячих соусов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У5	Способность определять использование пряностей и приправ при приготовлении соусов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У6	Способность определять готовность холодных и горячих соусов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У7	Способность понимать способы приготовления сладких соусов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
Тема 4 Приготовление простых блюд из рыбы Практическое занятие №4	31	Способность определить основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	32	Способность различать особенности обработки некоторых видов рыб	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность понимать важность санитарных требований к хранению полуфабрикатов из рыбы.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	34	Способность применять	Отчет по	Вопросы к

		инновационные методы приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов	выполнению практического задания	экзамену
	35	Способность определяться с выбором вида охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У1	Способность разрабатывать тайминг приготовления блюд из рыбы	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность применять современные методы приготовления блюд из рыбы с костным скелетом	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У3	Способность систематизировать требования к качеству простых блюд из рыбы.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
Тема 5 Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы Практическое занятие №5	31	Способность определять требования к качеству сырья.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	32	Способность соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность разработать аппаратно-технологическую схему приготовления рубленой массы	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	34	Способность разработать аппаратно-технологическую схему приготовления котлетной массы	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	35	Способность различать особенности приготовления полуфабрикатов и мяса крупного рогатого скота	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	36	Способность применять методы минимизации отходов при обработке и измельчении сырья при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований качества.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	37	Способность определять последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	38	Способность понимать правила	Отчет по	Вопросы к

		выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса	выполнению практического задания	экзамену
	У1	Способность определять основные требования к качеству блюд из жареной птицы и сроки хранения.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность определять основные требования к качеству блюд из отварной птицы и сроки хранения.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У3	Способность определять основные требования к качеству блюд из запечённой птицы и сроки хранения.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У4	Способность разработать тайминг приготовления блюд из птицы	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	35	Способность определять назначение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У6	Способность определять температурный режим при приготовлении блюд из фарша	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
Тема 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Практическое занятие №6	31	Способность определить классификацию холодных блюд и закусок	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	32	Способность определить назначение комбинированных способов приготовления холодных блюд и закусок.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность определить способы приготовления холодных блюд и закусок	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У1	Способность определить назначение инновационных методов приготовления холодных блюд и закусок.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность определить современные способы оформления и подачи холодных блюд и закусок.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	31	Способность определять ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену

Практическое занятие №7	32	Способность определять температурный режим приготовления и хранения десертов	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	33	Способность определять требования к безопасности хранения приготовленных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У1	Способность определять современные методы приготовления десертов.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену
	У2	Способность применять современные способы оформления и подачи десертов.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к экзамену

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение),

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить

примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, конспект, расчетно-графическая работа, письменный отчет по практической работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: устный опрос в форме собеседования, тестирование)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» /	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на

«отлично»	продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

1. Химический состав овощей , пищевая ценность и использование в кулинарии.
2. Технология приготовления, правила подачи «Картофеля отварного».
3. Классификация овощей, первичная обработка клубнеплодов.
4. Технология приготовления, правила подачи «Картофельного пюре».
5. Классификация овощей. Первичная обработка корнеплодов.
6. Технология приготовления, правила подачи «Картофеля в молоке».
7. Простая нарезка картофеля и её кулинарное применение.
8. Технология приготовления, правила подачи «Моркови припущенной».
9. Сложная форма нарезки картофеля и её кулинарное применение.
10. Технология приготовления , правила подачи «Картофеля жареного основным способом из сырого».
11. Простая нарезка моркови и её кулинарное использование
12. Технология приготовления , правила подачи «Картофеля фри».
13. Форма нарезки капусты и её кулинарное использование.
14. Технология приготовления, правила подачи «Лука фри, петрушки фри».
15. Форма нарезки лука и её кулинарное использование.
16. Технология приготовления, правила подачи «Кабачков, помидоров жареных».
17. Значение тепловой обработки.
18. Технология приготовления правила подачи «Котлет морковных».
19. Дать характеристику способу тепловой обработки «варка».
20. Технология приготовления , правила подачи «Котлет свекольных».
21. Жаренье . как способ тепловой обработки и его разновидности.
22. Технология приготовления , правила подачи «Оладий из тыквы».
23. Комбинированные способы тепловой обработки, их характеристика.
24. Технология приготовления , правила подачи «Котлет картофельных».

25. Вспомогательные способы тепловой обработки, их характеристика.
26. Технология приготовления, правила подачи «Зраз картофельных».
27. Основные правила варки овощей.
28. Технология приготовления, правила подачи «Крокеты картофельные».
29. Способы сохранения витамина С при тепловой обработке.
30. Технология приготовления, правила подачи «Капусты тушеной».
31. Изменения в овощах, происходящие при тепловой обработке.
32. Технология приготовления, правила подачи «Свёклы, тушенной в сметане или соусе».
33. Химический состав овощей, пищевая ценность и использование в кулинарии.
34. Технология приготовления, правила подачи «Рагу из овощей».
35. Классификация овощей, первичная обработка клубнеплодов.
36. Технология приготовления, правила подачи «Картофельной запеканки».
37. Простая нарезка картофеля и её кулинарное применение.
38. Технология приготовления, правила «Голубцов овощных».
39. Сложная форма нарезки картофеля и её кулинарное применение.
40. Технология приготовления, правила подачи картофельного пюре.

5.2 Темы рефератов

Ниже приведены примерные темы индивидуальных и/или групповых докладов и презентаций. Студенты могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем. На аудиторных занятиях студенты представляют результаты своей работы по теме занятия в форме презентации.

1. Основные кулинарные приемы подготовки продуктов
2. Классификация, приготовление соусов, пассеровок, кулинарное использование, значение в питании
3. Роль рыбных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность.
4. Тепловая обработка продуктов
5. Значение и пищевая ценность первых блюд
6. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов
8. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания
9. гармоничных прозрачных супов
10. Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.
11. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
12. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
13. Правила соусной композиции горячих соусов.
14. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
15. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами
16. Ассортимент блюд из овощей
17. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
18. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.
19. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей
20. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов
21. Ассортимент сложных блюд из грибов

22. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
23. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
24. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
25. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.
26. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса
27. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
28. Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
29. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы

5.3 Примеры тестовых заданий

Вариант № 1. Тема: Овощи, плоды, грибы

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	К какой группе овощей относится кольраби?	1. корнеплоды 2. капустные 3. плодовые 4. десертные	2
2	Что такое сульфитация картофеля?	1. способ ускорения варки картофеля 2. способ очистки картофеля 3. способ сохранения картофеля 4. способ получения картофельной мезги	3
3	Какая обработка способствует равномерной тепловой обработке корнеплодов?	1. сортировка 2. калибровка 3. мойка 4. нарезка	4
4	Какие из овощей являются лечебными?	1. лук 2. морковь 3. капуста 4. все ответы верны	4
5	Какую посуду нельзя использовать при варке овощей?	1. медную 2. стеклянную 3. чугунную 4. все ответы не верны	1
6	Какие из грибов требуют промывания в подкисленной воде?	1. строчки 2. сыроежки 3. шампиньоны 4. все грибы	3
7	Что такое сублимация?	1. замораживание, сушка в вакууме 2. вакуумирование и сушка замораживанием 3. тепловая сушка и замораживание 4. нет правильного ответа	1

8	Какой вид нарезки картофеля используется при приготовлении винегрета?	1. соломка 2. дольки 3. ломтики 4. кубики	3
9	Как подготавливают капусту для фарша?	1. рубят 2. режут 3. измельчают на мясорубке 4. все ответы верны	1
10	Откуда пришло искусство карвинга?	1. из Японии 2. из Китая 3. из Малазии 4. все ответы не верны	4

Вариант № 2 Тема: Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	Какую крупу не промывают?	1. гречневую 2. геркулес 3. перловую 4. пшеничную	2
2	Правило варки каши:	1. крупу засыпают в воду, доводят до кипения и доваривают при низкой температуре до готовности 2. Крупу заваривают и варят 5-7 минут до готовности. 3. Замоченную крупу закладывают в кипящую жидкость, перемешивают, доваривают при низкой температуре. 4. все ответы не верны	4
3	Какую крупу варят, сливают отвар и залив водой, доваривают?	1. рисовую 2. пшеничную 3. пшенную 4. кукурузную	3
4	Сколько воды необходимо для варки 1 кг риса откидным способом?	1. 2 л 2. 4 л 3. 6 л 4. 8 л	3
5	За какое время полностью набухает манная крупа при варке?	1. 10 -20 сек 2. 20-30 сек 3. 30-40сек 4. 40-50 сек	2
6	Как подготовить форму для приготовления пудинга на пару?	1. смазать жиром и посыпать сахаром 2. смазать жиром и посыпать сухарями 3. смазать жиром 4. все ответы не верны	1
7	При приготовлении запеканки до сколько градусов нужно охладить кашу перед введением яиц?	1. 50°C 2. 60°C 3. 70°C 4. все ответы верны	4

8	Как соль влияет на готовность бобовых при варке?	1. ускоряет разваривание 2. замедляет разваривание 3. не влияет на разваривание 4. все ответы не верны	2
9	Какой привар у готовых макарон?	1. 100% 2. 200% 3. 300% 4. 500%	3
10	Какое соотношение молока и воды используют для варки каши на биточки?	1. 50% воды и 50% молока 2. 40% воды и 60% молока 3. 60% воды и 40% молока 4. 30% воды и 70% молока	1

Вариант № 3. Тема: Блюда из яиц и творога

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	При какой температуре рекомендуется размораживать меланж?	1. не ниже 50°C 2. не выше 50°C 3. 0°C 4. все ответы не верны	2
2	Какое соотношение яичного порошка и жидкости "правильное"?	1. 1 : 1,5 2. 1 : 2,5 3. 1 : 3,5 4. все ответы не верны	3
3	Соотношение желтка и белка в яйце?	1. 45 и 55 2. 41 и 59 3. 39 и 61 4. все ответы не верны	3
4	Может ли в желтке яйца, сваренном вкрутую, быть не затвердевшая капля?	1. да 2. нет 3. не всегда 4. всегда	1
5	В какое из яичных блюд входит мука?	1. яичная кашка 2. омлет с картофелем и баклажанами 3. яйца, запеченные под молочным соусом 4. драчена	4
6	Какой творог поступает на п.о.п.?	1. низкокалорийный 2. высококалорийный 3. диетический 4. все ответы не верны	4
7	В какое из блюд входит мука?	1. сырники 2. запеканка 3. пудинг 4. все ответы верны	1
8	Для приготовления пудинга используют :	1. желтки яиц 2. белки яиц 3. белки и желтки 4. нет правильного ответа	3

9	Температура хранения сырых полуфабрикатов из творога и яиц:	1. около 0°C 2. 0 - 6°C 3. 5-10°C 4. все ответы верны	2
10	Сколько нужно варить яйцо, чтобы получить полужидкий желток?	1. 5 мин. 2. 3-3,5 мин. 3. 4-4,5 мин. 4. нет правильного ответа	3

Вариант № 4. Тема: Бульоны. Супы.

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	Какие части туши говядины не используют для приготовления бульонов?	1. грудные 2. крестцовые 3. трубчатые 4. реберные	4
2	Сколько нужно взять костей, чтобы получить 5 литров концентрированного бульона?	1. 3 кг 2. 5 кг 3. 7 кг 4. 10 кг	2
3	Какова продолжительность варки бульона из свиных или бараньих костей?	1. 1-1,5 часа 2. 1-2 часа 3. 2-3 часа 4. 2,5-3,5 часа	3
4	Какой из перечисленных супов не относится к заправочным?	1. рассольник московский 2. борщок 3. щи суточные 4. крестьянский суп	2
5	Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут?	1. для осветления бульона 2. для приобретения вкуса и аромата 3. для стабилизации витамина С 4. все ответы верны	1
6	Какой из борщей отличается формой нарезки?	1. московский 2. флотский 3. сибирский 4. украинский	2
7	Отличительная особенность рассольника по-ленинградски?	1. почки и потрошки домашней птицы 2. мучная пассеровка 3. крупа 4. капуста	3
8	В каком супе используют соленые огурцы, нарезанные ромбиком?	1. солянка 2. овощной суп 3. рассольник 4. нет правильного ответа	1
9	Чем "загущают" суп из свежих фруктов и ягод?	1. льезоном 2. мучной пассеровкой 3. крахмалом 4. все ответы верны	3

10	Как готовят молочные супы?	1. на одном молоке 2. на смеси сухого молока и воды 3. на смеси натурального молока и воды 4. все ответы верны	4
----	----------------------------	---	---

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Комплект заданий для экзамена

1. Определите время разогрева конфорок электроплиты
 1. 15 мин;
 2. 30 мин;
 3. 45 мин.
 4. 60 мин
2. Значение тепловой обработки
 1. Повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
 2. Изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;
 3. Обеззараживает продукты.
 4. Убивает микробы
3. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов
 1. тушение;
 2. припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;
 3. варка, жарение
 4. брезирование
4. Укажите комбинированные способы тепловой обработки
 1. пассирование, запекание;
 2. жарение, брезирование, тушение;
 3. запекание, тушение.
 4. Варка, бланширование
5. Укажите универсальное оборудование
 1. плиты;
 2. пароконвектоматы;
 3. жарочные шкафы.
 4. овощерезка
6. Изменение сахаров при нагревании – это ...
 1. гидролиз;
 2. карамелизация;
 3. кристаллизация
 4. декструкция.
7. На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет гидролиза жиров
 2. карамелизации сахаров
 3. денатурации белков
 4. декструкции крахмала
8. Особый вкус жареному мясу придает(ют)
 1. экстрактивные вещества
 2. меланоидины
 3. жиры

4. белки
9. При тепловой обработке мясо размягчается за счет ...
 1. испарения влаги
 2. денатурации белков
 3. перехода коллагена в глютин
 4. клейстеризации крахмала
10. Продолжительность размягчения мяса зависит от ...
 1. кислотности среды
 2. первичной подготовки полуфабриката
 3. от количества коллагена
 4. от количества белков а,в
11. При тепловой обработке масса мяса уменьшается за счет ...
 1. свертывания белков
 2. образования меланоидинов
 3. изменения коллагена и эластина
 4. расщепления миоглабина а
12. При варке мяса содержание в нем жира ...
 1. уменьшается
 2. увеличивается
 3. неменяется
 4. увеличивается
13. При варке мяса для вторых блюд его закладывают в ... воду
 1. холодную
 2. горячую
 3. подсоленную
 4. теплую
14. % потерь массы мяса при варке ...
 1. 50...60;
 2. 40...50;
 3. 38...40
 4. 15-20.
15. Как хранят готовое отварное мясо
 1. охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
 2. заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3 ч;
 3. отпускают сразу же после нарезки на порции.
 4. хранят без бульона.
16. При какой температуре запекают мясные блюда?
 1. 200...220°C;
 2. 250...300°C;
 3. 300...350°C;
17. Режим варки мяса
 1. варят при 105 °С при открытой крышке;
 2. кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая пену, до готовности;
 3. быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.
 4. варят при температуре 75 °С.
18. Способ определения готовности отварного мяса
 1. по вкусу и запаху
 2. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
 3. по продолжительности варки.

4. по прозрачным пузырькам
19. Перед запеканием поверхность блюд выравнивают, ...
- сбрызгивают маслом;
 - посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;
 - посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.
 - смазывают томатной пастой
20. Если жареное мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной значит ...
- куски мяса при жарении раскладывали слишком близко;
 - низкая температура жаренья мяса;
 - нарушение кулинарного использования частей туши
 - мясо не посыпали солью
21. Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом если ...
- после жаренья мясо залили холодной водой;
 - добавили мало томата и специй;
 - взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена
 - мясо не отбили
22. Порционные куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими если ...
- не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;
 - использовали части мяса не по назначению;
 - полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия
 - промыли горячей водой
23. Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок если ...
- нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;
 - не соблюден температурный режим;
 - использовали недоброкачественное сырье.
24. На поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникают трещины, изделия сильно сжимаются, имеют кисловатый запах если
- закатали панировку при формовании полуфабрикатов;
 - использовали очень жирное мясо;
 - использовали хлеб ниже 1-го сорта
25. Дикая птица на предприятия общественного питания поступает ...
- остывшая, замороженная;
 - в пере, замороженная;
 - в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника.
26. Укажите способ заправки птицы при варке
- «в кармашек»
 - восьмерка из нитей на концах ножек
 - в одну нитку
 - в две нитке
27. Птицу заправляют для
- удобства порционирования
 - равномерности прогревания
 - ускорения процесса тепловой обработки
 - все перечисленное
28. Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: ...
- вида птицы.возраста
 - способа заправки и вида тепловой обработки
 - вида птицы.возраста, тепловой обработки

4. вида тепловой обработки, возраста
29. Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью ...
1. повышения калорийности
 2. образования поджаристой корочки
 3. сохранения сочности
 4. от потемнения
30. При варке птицы ее закладывают в ...
1. пряный отвар
 2. горячую воду или бульон
 3. холодную воду
 4. овощной отвар
31. Вид тепловой обработки не используемый в пароконвектомате.
- а) варка на пару
 - б) запекание
 - в) припускание
 - г) жарка основным способом
32. Каковы потери (%) при жаренье птицы?
- а) 25...40;
 - б) 15...20;
 - в) 10...15.
 - г) 30-40
33. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной ?
- а) для повышения калорийности;
 - б) для быстрого приготовления;
 - в) чтобы образовалась румяная корочка
 - г) для сочности
34. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?
- а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты;
 - б) тушеную капусту или яблоки;
 - в) отварной картофель.
 - г) макаронные изделия отварные
35. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
- а) способом жаренья;
 - б) подготовкой полуфабрикатов;
 - в) кулинарным использованием.
 - г) все выше, перечисленное
36. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
- а) чтобы не отстала панировка;
 - б) чтобы масло было застывшим;
 - в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
 - г) все выше, перечисленное
37. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- а) во фритюре до золотистого цвета;
 - б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;
 - в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.
 - г) припускают
38. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?
- а) в льезоне и сухарях;

- б) в льезоне и белой хлебной панировке;
 - в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.
 - г) в панировочных сухарях
39. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?
- а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи;
 - б) нарушение мягкости филе при отбивании;
 - в) до жаренья не хранили в холодильнике.
 - г) перемерзли
40. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
 - б) белки свертываются;
 - в) глютин при охлаждении образует желе.
 - г) перемороженная рыба
41. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
- а) 75, 100, 125;
 - б) 100, 125, 150;
 - в) 200.
 - г) 50, 70, 90
42. Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
 - б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
 - в) по вкусу, по внешнему виду.
 - г) по цвету жира
43. Почему рыбу варят и припускают при $t_{85... 90\text{ }^{\circ}\text{C}}$?
- а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
 - б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно
 - г) не деформируется кожа на филе
44. С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
- а) повышают витаминную активность;
 - б) улучшают вкус и запах;
 - в) улучшают цвет.
 - г) улучшает вкус
45. За счет чего при варке и жареньи рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков;
 - б) перехода коллагена в глютин;
 - в) уплотнения белков и выделения воды.
 - г) выделения влаги
46. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы;
 - б) погибают бактерии;
 - в) ухудшается цвет рыбы.
 - г) все выше перечисленное
47. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?
- а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) с добавлением огуречного рассола.
 - г) теплой
48. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?

- а) картофельное пюре или овощи отварные;
 - б) отварной картофель, обточенный бочонками;
 - в) картофель жареный, огурец, помидоры.
 - г) макаронными изделиями
49. Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
- а) в воде с добавлением специй и уксуса;
 - б) в пряном отваре;
 - в) в воде с добавлением соленых огурцов.
 - г) с добавлением укропа
50. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?
- а) польский, томатный;
 - б) красный, луковый;
 - в) сметанный, белый основной.
 - г) сухарный

6.2 Варианты экзаменационных билетов

№1

1. Кулинарная продукция. Виды кулинарной продукции.
2. Характеристика соусов.

Практическое задание:

3. Составьте технологическую схему приготовления киселя из сухофруктов.

№2

1. Технология обработки картофеля. Способы нарезки. Использование.
2. Изделия из каш. Характеристика. Подача.

Практическое задание:

3. Выход готовой рассыпчатой гречневой каши составляет 2,1 кг. При этом используется 1,5 л воды и 21 г соли. Рассчитайте количество воды и соли для получения 3 кг каши.

№3

1. Характеристика корнеплодов. Технология первичной обработки. Формы нарезки. Использование.
2. Сырье и полуфабрикаты для соусов.

Практическое задание:

3. Выход готовой рассыпчатой пшениной каши составляет 2,5 кг. При этом используется 1,8 л воды и 25 г соли. Рассчитайте количество воды и соли для получения 1,5 кг каши.

№4

1. Обработка капустных и салатных овощей.
2. Основные способы тепловой обработки.

Практическое задание:

3. Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 10 кг обработанной рыбы.

№5

1. Обработка плодовых овощей.
2. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.

Практическое задание:

3. Рассчитать количество порций солянки домашней, которое можно приготовить из 30 кг говядины 2-ой категории (по 3 колонке)

№6

1. Технология обработки десертных овощей.
2. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 60 кг сырого очищенного картофеля

№7

1. Характеристика грибов. Их обработка и использование.

2. Яично-масляные соусы. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество порций лапшевника с творогом, которое можно приготовить из 15 кг макарон (по 3 колонке)

№8

1. Обработка рыбы с костным скелетом для использования ее целиком.

2. Заправки. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Выписать продукты, необходимые для приготовления каши пшённой вязкой к 35 порциям гуляша (по 2 колонке)

№9

1. Разделка рыбы с костным скелетом на филе с кожей и реберными костями.

2. Молочные соусы. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество порций рагу из овощей, которое можно приготовить из 15 кг картофеля в декабре (по 2 колонке)

№10

1. Особенности разделки некоторых видов рыб.

2. Характеристика холодных блюд и закусок.

Практическое задание:

3. Определить количество порций гарнира (картофельное пюре) выходом 150 г, которое можно приготовить из 35 кг картофеля в феврале (по 1 колонке)

№11

1. Разделка рыбы с костным скелетом на филе без кожи и реберных костей.

2. Значение напитков в питании.

Практическое задание:

3. Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 30 порций омлета с луком. Яйца без скорлупы заменить меланжем (по 3 колонке)

№12

1. Технология обработки рыбы осетровых пород.

2. Разрыхлители теста.

Практическое задание:

3. Определить количество отходов при обработке 25 кг свёклы в январе

№13

1. Способы нарезки, панирования и маринования рыбы.

2. Бисквитное тесто. Способы приготовления.

Практическое задание:

3. Рассчитать выход кеты солёной потрошёной, разделанной на чистое филе, при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,031 кг

№14

1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2. Основы лечебного питания.

Практическое задание:

3. Определить количество отходов при обработке 2кг гороха овощного (лопатка) обработанного

№15

1. Технология приготовления рассыпчатых каш.

2. Значение сладких блюд в питании.

Практическое задание:

3. Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 70 кг окуня морского крупного размера потрошёного с головой

№16

1. Технология приготовления вязких жидких каш.

2. Желированные сладкие блюда. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить массу нетто огурцов солёных очищенных, полученного массой брутто 8 кг

№17

1. Изделия из каш. Ассортимент. Технология приготовления гурьевской каши.

2. Салаты и винегреты. Значение в питании. Особенности приготовления.

Практическое задание:

3. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 30 кг кур потрошёных 1-ой категории

№18

1. Изделия из каш. Ассортимент. Технология приготовления котлет и биточков.

2. Борщ. Ассортимент. Технология приготовления. Подача. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить, какое количество крупы можно заложить для приготовления рассыпчатой гречневой каши в имеющемся котле ёмкостью 60 л (по 3 колонке)

№19

1. Ассортимент блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

2. Схема приготовления супов-пюре. Ассортимент. Подача.

Практическое задание:

3. Сколько потребуется севрюги с головой средней для получения 15 кг рыбы, обработанной на порционные куски с кожей без хрящей

№20

1. Технология приготовления костного бульона.

2. Комбинированные приемы тепловой обработки.

Практическое задание:

3. Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши гречневой рассыпчатой (по 1 колонке)

№21

1. Ассортимент заправочных супов. Схема приготовления.

2. Особенности стимулирования продавца (персонал)

Практическое задание:

3. Определить массу нетто осётра крупного с головой при обработке 75 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей

№22

1. Первичная обработка грибов (свежих, соленых, сушеных).

2. Требования безопасности при работе в горячем цехе.

Практическое задание:

3. Определить массу брутто баранины 1-ой категории, если при разделке выход мякоти составил 50 кг

№23

1. Соус красный основной и его производные.

2. Изменения белков при тепловой обработке: гидротация, дегидротация, денатурация.

Практическое задание:

3. Определить количество риса, необходимое для приготовления 25 порций каши рисовой жидкой. (по 2 колонке)

№24

1. Соус белый основной и его производные.

2. Блюда из жареной птицы.

Практическое задание:

3. Определить количество порций каши пшённой вязкой, которое можно приготовить из 6 кг пшена на гарнир выходом 150 г к сосискам отварным

№25

1. Блюда из яиц. Ассортимент. Требования к качеству.

2. Схема приготовления мясного прозрачного бульона.

Практическое задание:

3. Определить количество порций рыбы жареной с луком по- ленинградски, которое можно приготовить из 16 кг трески неразделанной (по 3 колонке)

№26

1. Блюда из творога. Ассортимент. Требования к качеству.

2. Русские национальные напитки. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество порций рагу из птицы, которое можно приготовить из 25 кг цыплят потрошёных (по 2 колонке)