

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области «Бердский политехнический колледж»  
(ГБПОУ НСО «БПК»)

СОГЛАСОВАНО:

Беспалов Виталий

Сергеевич

ООО «Метелица»

Руководитель службы

питания



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по профессии

«Повар»

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО

от «9» февраля 2018 г

протокол № 1

Председатель МО

 Л. Л. Литовченко

БЕРДСК, 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                      | стр.<br>4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 9         |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ           | 25        |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 27        |
| АННОТАЦИЯ  | 31        |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## по профессии «Повар»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы по профессии: «Повар»

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**приготовление блюд из овощей и грибов;**

**приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;**

**приготовление супов и соусов;**

**приготовление блюд из рыбы;**

**приготовление блюд из мяса и домашней птицы;**

**приготовление холодных блюд и закусок;**

**приготовление сладких блюд и напитков;**

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд и гарниров;
4. Готовить, оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
8. Готовить бульоны и отвары;
9. Готовить простые супы;
10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
11. Готовить простые холодные и горячие соусы;
12. Производить обработку рыбы с костным скелетом;
13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;
19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
20. Готовить и оформлять салаты;
21. Готовить и оформлять простые холодные закуски;
22. Готовить и оформлять простые холодные блюда;
23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
24. Готовить простые горячие напитки;
25. Готовить и оформлять простые холодные напитки;

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения примерной рабочей программы учебной практики (производственного обучения) должен:

### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен иметь практический опыт:

Повар 3й разряд.

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4ый разряд.

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.


1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки слушателей


|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Теоретическое обучение    | 96  |
| Учебная практика          | 272 |
| Производственная практика | 110 |
| Квалификационный экзамен  | 2   |
| Всего                     | 480 |

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**  
**профессиональной подготовки по профессии "Повар", уровень**  
**квалификации 3**

| индекс       | наименование дисциплин, практик   | количество недель |           |           |    | итого      |
|--------------|---|-------------------|-----------|-----------|----|------------|
|              |   | 4                 | 4         | 4         | 1  |            |
| <b>ПМ 01</b> | <b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>   |                   |           |           |    |            |
| МДК01.01     | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места                                  | 8                 | 4         |           |    | 48         |
| МДК01.02     | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | 8                 | 4         |           |    | 48         |
| УП           | Учебная практика  | 20                | 28        | 20        |    | 272        |
| ПП           | Производственная практика   |                   |           | 20        | 30 | 110        |
|              | Квалификационный экзамен  |                   |           |           |    | 2          |
|              | <b>ИТОГО</b>  | <b>36</b>         | <b>36</b> | <b>40</b> |    | <b>480</b> |

рассмотрено на заседании МК протокол № 1 от 09.02.2018 от председатель МО

Л.Л.Литовченко 

Разработала: зам. директора по ПР 

А.А. Родькина

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения   |
|---------|--|
| ПК 7. 1 | Технология обработки сырья и приготовления блюд  |
| ОК 1    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2    | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3    | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4    | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5    | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6    | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7    | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.   |
| ОК 8    | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9    | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  |



## 2.1. Содержание учебной программы 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 работ (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>МДК 01.01</b>  | <b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b>   | <b>48</b>   |                  |
| <b>Раздел 1 ПМ.<br/>Механическая кулинарная обработка сырья</b>                           |   |             |                  |
|   | <b>Содержание</b>   | 1           | 2                |
| <b>Тема 1.1 Общие понятия</b>   | Введение. Предмет, цели, задачи курса. История развития кулинарии. Роль повара. Основные понятия (сырье, полуфабрикат, кулинарная продукция и др.) Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы (безопасность, совместимость и др.)   |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление глоссария по основным понятиям кулинарной продукции  | 1           |                  |
| <b>Тема 1.2 Обработка овощей и грибов</b>   | <b>Содержание</b>   | 1           | 2                |
|   | Общие требования к обработке овощей.<br>Обработка клубнеплодов .Обработка корнеплодов<br>Обработка капустных и луковых овощей.<br>Обработка плодовых овощей<br>Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей<br>Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения овощей<br>Отходы овощей и их использование .Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов |             |                  |
|   | <b>Практическая работа</b>  | 1           |                  |
|   | Решение задач. Расчет массы отходов овощей<br>Решение задач. Расчет массы брутто овощей<br>Решение задач. Расчет массы нетто овощей.  |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовить презентации по темам:  | 1           |                  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <p>Виды кулинарной обработки овощей.<br/>         Таблица механических отходов овощей.<br/>         Составить технологическую схему первичной обработки кабачков<br/>         Составить таблицу форм нарезки картофеля по внешнему виду и способам их использования.<br/>         Решение задач.<br/>         Составить схему первичной обработки свежих грибов.<br/>         Составить схему первичной обработки сушеных грибов.</p>   |   |   |
| <b>Раздел 2. Обработка рыбы</b>   |   |   |   |
| <b>Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы</b> | <b>Содержание</b>   | 1 | 2 |
|   | <p>Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы<br/>         Размораживание рыбы. Вымачивание соленой рыбы<br/>         Обработка чешуйчатой рыбы Обработка бесчешуйчатой рыбы.<br/>         Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка осетровой рыбы<br/>         Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее<br/>         Обработка рыбы для фарширования.<br/>         Обработка пищевых рыбных отходов и их использование Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.<br/>         Обработка морепродуктов.</p> |   |   |
|   | <b>Практическая работа</b>  | 1 | 2 |
|   | <p>Решение задач. Расчет массы отходов рыбы.<br/>         Решение задач. Расчет массы нетто рыбы</p>  |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 2 |   |
|   | <p>Подготовить презентацию по теме: «Обработка рыбного сырья» Подготовить презентации на темы:<br/>         Пищевые свойства рыбы<br/>         Разнообразие. Виды рыб.<br/>         Составить схему обработки мелкой чешуйчатой рыбы.<br/>         Обработка рыбы среднего размера.<br/>         Особенности обработки наваги и трески.<br/>         Таблица отходов при обработки рыбы.<br/>         Составить схему обработки осетровой рыбы.<br/>         Составить ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы.</p>   |   |   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | Составить схему фарширования щуки в целом виде.  |   |  |
| <b>Раздел 3. Обработка мяса и мясопродуктов</b>                           |  |   |  |
| <b>Тема 3.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса</b> | <b>Содержание</b>  | 2 |  |
|   | Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши<br>Разделка передней четвертины Разделка задней четвертины<br>Приготовление мясных полуфабрикатов<br>Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов Ассортимент порционных полуфабрикатов<br>Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов<br>Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.<br>Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины.<br>Ассортимент порционных полуфабрикатов Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов<br>Приготовление рубленой массы. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы<br>Приготовление котлетной массы Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы.<br>Обработка костей<br>Обработка поросят, кроликов и мяса и диких животных<br>Обработка субпродуктов Полуфабрикаты из субпродуктов.<br>Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса |   |  |
|   | <b>Практическая работа</b>   | 2 |  |
|   | Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов   |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4 |  |
|   | Последовательность стадий механической кулинарной обработки мяса.<br>Дефростация мяса.<br>На какие части делят говяжью полутушу.<br>Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.<br>Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.<br>Этапы кулинарной разделки баранины, телятины, свинины.<br>Составить таблицу порционных полуфабрикатов из баранины, свинины, телятины.<br>Составить таблицу полуфабрикатов их котлетной массы   |   |  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | Способ приготовления натуральной рубленой массы<br>Ассортимент полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.<br>Способы обработки субпродуктов.<br>Отличие котлетной массы, от натуральной.<br>Условия хранения мясных полуфабрикатов<br>Требования предъявляемые к полуфабрикатам из котлетной массы  |   |   |
| <b>Раздел 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи</b>             |  |   |   |
| <b>Тема 4.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из птицы и дичи</b> | <b>Содержание</b>  | 3 | 2 |
|   | Общие требования к птице и пернатой дичи.<br>Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.<br>Механическая кулинарная обработка пернатой дичи.<br>Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Котлетная, кнельная масса. Ассортимент п\ф из птицы.<br>Обработка субпродуктов птицы и дичи.<br>Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. |   |   |
|   | <b>Практическая работа</b>   | 1 |   |
|   | Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов   |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4 |   |
|   | Последовательность обработки птицы.<br>Перечислить способы заправки птицы и дичи.<br>Обработка куриного филе.<br>Составить схему приготовления полуфабриката котлеты по-киевски.<br>Способы приготовления котлетной массы.<br>Ассортимент из котлетной массы.<br>Способы обработки субпродуктов.<br>Особенности обработки дичи.  |   |   |
| <b>Раздел 5. Тепловая кулинарная обработка.</b>                                   |  |   |   |
| <b>Тема 5.1 Тепловая кулинарная обработка</b>                                     | <b>Содержание</b>  | 2 | 2 |
|   | Значение тепловой обработки.<br>Основные способы тепловой обработки.<br>Комбинированные способы тепловой обработки.<br>Вспомогательные способы обработки.  |   |   |

|                        |  |   |   |
|------------------------|--|---|---|
|                        | Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки  |   |   |
|                        | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4 |   |
|                        | Какое значение имеет тепловая обработка продуктов.<br>Что такое варка?<br>Способы варки?<br>Что такое жаренье?<br>Разновидности жаренья?<br>Комбинированные приемы обработки?<br>Каково значение пассерования?<br>Способы вспомогательной тепловой обработки.<br>Что происходит с белками при тепловой обработке.<br>Что происходит с витамином С при тепловой обработке                                   |   |   |
| <b>Раздел 6. Супы</b>  |  |   |   |
|                        | <b>Содержание</b>  | 2 | 2 |
|                        | Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.<br>Заправочные супы.<br>Схемы приготовления заправочных супов: щи, борщи, рассольники.<br>Схемы приготовления заправочных супов: солянки, супы овощные и картофельные, супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.<br>Супы молочные. Супы-пюре.<br>Прозрачные супы. Сладкие супы. Холодные супы.<br>Требования к качеству супов и сроки их хранения. |   |   |
|                        | <b>Лабораторная работа</b>   | 1 |   |
|                        | Супы заправочные. Приготовление супов заправочных. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд.   |   |   |
|                        | <b>Самостоятельная работа</b>  | 1 |   |
|                        | Составление схем приготовления «Борщ украинский», рассольник «Ленинградский», солянка домашняя, солянка сборная мясная.<br>Презентации на тему: «Ассортимент заправочных супов», «Ассортимент прозрачных супов», «Ассортимент супов-пюре».   |   |   |
| <b>Раздел 7. Соусы</b> |  |   |   |
|                        | <b>Содержание</b>  | 2 | 2 |
|                        | Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов. Принципы подбора соусов к блюдам.<br>Технологический процесс приготовления основного красного, белого соуса, их  |   |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>Тема 7.1 Общие сведения о соусах</b>  | использование, требования к качеству.<br>Ассортимент и особенности приготовления и использования производных красного и белого соусов.<br>Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочного соусов.<br>Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов.<br>Ассортимент, характеристика, тех. процесс приготовления соусов на уксусе.<br>Требования к качеству, режим хранения и реализации соусов |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b>  | 1 |   |
|  | Горячие соусы. Приготовление , определение качества видов соусов.   |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 4 |   |
|  | Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме «Соуса»   |   |   |
| <b>Раздел 8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>              |   |   |   |
|  | <b>Содержание</b>   | 2 | 2 |
|  | Изменения при тепловой обработке круп. Бобовых и макаронных изделий.<br>Подготовка круп к варке.<br>Каша. Рассыпчатые, вязкие, жидкие. Блюда из каш.<br>Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий.<br>Требования к качеству блюд из круп, бобовых, и макаронных изделий.<br>Условия хранения блюд и гарниров из круп, и макаронных изделий.<br>Сроки хранения блюд и гарниров из круп и макаронных изделий  |   |   |
| <b>Тема 8.1.Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.</b> | <b>Лабораторная работа</b>  | 1 |   |
|  | Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Определение качества блюд. Определение процента потерь при тепловой обработке.   |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 4 |   |
|  | Как приготовить крупы?<br>Значение блюд из круп, бобовых, и макаронных изделий в питании человека.<br>Как делят каши по консистенции?<br>Правила варки рассыпчатых каш.<br>Способы варки рассыпчатой рисовой каши.<br>Ассортимент блюд из вязких каш.<br>Составить схему варки вязкой рисовой каши.   |   |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | Решение задач.<br>Способы варки бобовых.<br>Способы варки макаронных изделий   |   |   |
| <b>Раздел 9. Блюда и гарниры из овощей и грибов.</b>                  |  |   |   |
| <b>Тема 9.1 Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей</b> | <b>Содержание</b>  | 3 | 2 |
|   | Изменения происходящие при тепловой обработке овощей.<br>Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей.<br>Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей.<br>Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов.<br>Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения овощных блюд..   | 1 |   |
|   | <b>Лабораторная работа</b>   | 8 | 2 |
|   | Приготовление блюд из овощей. Определение качества блюд. Определение процента потерь при тепловой обработке  |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4 |   |
|   | Значение овощных блюд в питании человека.<br>Описать процессы происходящие при тепловой обработке овощей.<br>Составить схему приготовления картофельного пюре.<br>Составить схему приготовления тушеной капусты.<br>Ассортимент блюд из картофельной массы.<br>Составить схему приготовления котлет из моркови.<br>Составить схему приготовления котлет из свеклы.<br>Составить схему приготовления картофеля жаренного во фритюре.<br>Решение задач |   |   |
| <b>Раздел 10. Блюда из рыбы</b>                                       |  |   |   |
| <b>Тема 10.1 Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы</b>   | <b>Содержание</b>  | 3 | 2 |
|   | Классификация блюд. Температурный режим и основные правила приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Гарниры, подбор соуса для блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.  |   |   |
|   | <b>Лабораторная работа</b>   | 1 |   |
|   | Блюда из рыбы. Приготовление блюд из рыбы, варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами, техника нарезки на порции готовой рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд.<br>Определение выхода готовых блюд   |   |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 5 |   |
|  | Каково значение рыбных блюд в питании человека.<br>Описать процессы, происходящие в рыбе в процессе тепловой обработки.<br>Составить схему варки рыбы порционными кусками.<br>Составить схему приготовления жареной рыбы.<br>Составить схему приготовления варки рыбы звеньями.<br>Составить схему приготовления рыбы в тесте.<br>Ассортимент блюд из рыбной котлетной массы.<br>Составить схему приготовления и отпуска тельного.<br>Составить схему приготовления вареных кальмаров |   |   |
| <b>Раздел 11. Блюда из мяса</b>  |   |   |   |
|  | <b>Содержание</b>   | 2 | 2 |
|  | Классификация блюд. Температурный режим и основные правила приготовления блюд из отварного и припущенного, жареного, запеченного мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Гарниры, подбор соуса для блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.   |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b>  | 1 |   |
|  | Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы говядины. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд.<br>Определение выхода готовых блюд.  |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 4 |   |
|  | Подготовка сообщения по обработке видов субпродуктов<br>Описать процессы, происходящие при тепловой обработке мяса<br>Способы варки мяса для вторых блюд<br>Способы жарки и отпуска мяса крупным куском<br>Составить технологическую схему приготовления бефстроганова<br>Способы тушения мяса<br>Ассортимент блюд из котлетной массы<br>Проработка конспектов  |   |   |
| <b>Раздел 12. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</b> |   |   |   |
|  | <b>Содержание</b>   | 2 | 2 |
|  | Классификация, пищевая ценность, технологические свойства. Механическая обработка мяса, домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых,  |   |   |



|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>Тема 12.1 Общие сведения о блюдах из птицы и дичи</b> | порционных, мелкокусковых. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству, режиму хранения и реализации.  |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b>  | 1 |   |
|  | Приготовление блюд из птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд. Определение выхода готовых блюд.   |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 4 |   |
|  | Способы подготовки птицы к варке.<br>Составить схему приготовления вареной птицы.<br>Составить схему приготовления утки жаренной.<br>Составить схему приготовления котлет рубленых из кур.<br>Составить схему приготовления гуся по-домашнему                                 |   |   |
| <b>Раздел 13. Блюда из яиц</b>                           |   | 1 | 2 |
| <b>Тема 13.1 Характеристика яичных продуктов</b>         | <b>Содержание</b>   |   |   |
|  | Характеристика яичных продуктов.<br>Варка яиц. Жареные блюда. Запеченные блюда.<br>Требования к качеству блюд из яиц.<br>Сроки хранения блюд из яиц   |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b>  | 1 |   |
|  | Приготовление блюд из яиц. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд. Определение выхода готовых блюд.   |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 2 |   |
|  | Описать способы варки яиц<br>Составить схему приготовления яичной каши<br>Составить схему приготовления яичницы с помидорами, с зеленым луком<br>Составить схему приготовления омлета натурального<br>Составить схему приготовления омлета, фаршированного мясными продуктами |   |   |
| <b>Раздел 14. Блюда из творога</b>                       |   |   |   |
| <b>Тема 14.1 Характеристика блюд из творога</b>          | <b>Содержание</b>   | 1 | 2 |
|  | Характеристика блюд из творога.<br>Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога.<br>Ассортимент жареных блюд из творога. Ассортимент запеченных блюд из творога.<br>Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения блюд из творога.                             |   |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b>  | 1 |   |
|  | Приготовление блюд из творога. Органолептические способы определения степени  |   |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | готовности и качества готовых сложных блюд. Определение выхода готовых блюд.   |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4 |   |
|   | Значение блюд из творога.<br>Ассортимент творожных блюд в холодном виде.<br>Ассортимент горячих творожных блюд.<br>Составить схему приготовления вареников ленивых.<br>Составить схему приготовления сырников  |   |   |
| <b>Раздел 15. Холодные блюда и закуски.</b> |  |   |   |
|   | <b>Содержание</b>  | 1 | 2 |
|   | Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд.<br>Бутерброды открытые, закрытые. Бутерброды сложные, закусочные.<br>Ассортимент салатов. Винегреты. Овощные закуски. Грибные закуски.<br>Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски. Горячие закуски.<br>Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки хранения холодных блюд и закусок.   |   |   |
|   | <b>Лабораторная работа</b>   | 1 |   |
|   | Приготовление салатов и винегретов. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении салатов и винегретов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления салатов и винегретов. Техника приготовления украшений для легких холодных блюд из различных продуктов   |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4 |   |
|   | Классификация холодных блюд и закусок<br>Составить схему приготовления мясного салата<br>Составить схему приготовления рыбы под маринадом<br>Ассортимент бутербродов<br>Ассортимент салатов из сырых овощей<br>Ассортимент салатов из вареных овощей<br>Способы приготовления и украшения салатов<br>Способы приготовления паштета из печени<br>Составить схему приготовления блюда «яйцо под майонезом»<br>Способы приготовления сельди |   |   |
| <b>Раздел 16. Сладкие блюда</b>             |  |   |   |
|   | <b>Содержание</b>  | 1 | 2 |
|   | Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты.  |   |   |

|  |   |     |   |
|--|---|-----|---|
| <b>Тема 16.1 Сладкие блюда</b>   | Натуральные свежие ягоды. Приготовление компотов.<br>Желированные блюда. Приготовление киселей.<br>Приготовление желе. Приготовление муссов.<br>Горячие сладкие блюда. Сладкие блюда из концентратов.<br>Требования к качеству сладких блюд.Сроки хранения сладких блюд                     |     |   |
|  | <b>Практическая работа</b>  | 1   |   |
|  | Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур.  |     |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 4   |   |
|  | Значение сладких блюд в жизни человека.<br>Классификация сладких блюд.<br>Схема приготовления компота.<br>Схема приготовления желе.<br>Схема приготовления муссов   |     |   |
| <b>Раздел 17. Напитки.</b>   |   |     |   |
| <b>Тема 17.1 Общие сведения о напитках</b>   | <b>Содержание</b>   | 1   | 2 |
|  | Значение напитков в питании. Горячие напитки. Холодные напитки. Требования к качеству, сроки реализации.  |     |   |
|  | <b>Лабораторная работа</b>  | 1   |   |
|  | Приготовление горячих напитков<br>Приготовление холодных напитков. Органолептическая оценка качества продуктов; выбор и безопасность использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием. <b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b> |     |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 4   |   |
| Сорта чаев<br>Сорта кофе<br>Сорта какао<br>Презентации на тему: «Сорта чая», «Сорта кофе |   |     |   |
| <b>МДК 01.02</b>   | <b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>  | 48  |   |
|  | <b>Учебная практика</b>   | 272 |   |
|  | <b>Производственная практика</b>  | 110 |   |
|  | <b>Квалификационный экзамен</b>   | 2   |   |

|  |              |     |  |
|--|--------------|-----|--|
|  | <b>Bcero</b> | 480 |  |
|--|--------------|-----|--|

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета – №20

«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

*Оборудование кабинета:*

- 1.Комплект мебели:
  - Офисный стол для преподавателя
  - Стол ученический
  - Стул ученический

*Технические средства обучения:*

Персональный компьютер, проектор

- учебные пособия;
- специальное оборудование;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Средства обучения:*

1. Диски с обучающими программами.
- 2.Компьютерные диски с обучающими программами по «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
3. Плакаты, таблицы

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

*Основные источники:*

- А.И Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептов блюда кулинарных изделий» для предприятий общественного питания
- Кулинария «Повар Кондитер»: учеб. пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2006 – 328с.

- Кулинария: учеб. пособие/ Т.А. Качурина. - : издательский центр «Академия», 2007-272с.
- Л.А Радченко «организация производства на предприятиях общественного питания», среднее профессиональное образование, издательство «феникс»
- Д.Ф Фатыхов, А.Н. Белехов «охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», среднее профессиональное образование, издательства «академия»
- А.М Новикова, Т.С Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева «товароведение и организация торговли продовольственными товарами», издательство «академия»

*Дополнительная литература:*

- Перетятко Татьяна "Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты», издательство «феникс», среднее профессиональное образование
- Кулинария: В.И. Ермакова/ учебник – М.: Просвещение, 1993.-192с.
- Журналы:
- Питание и общество
- Стандарты и качество
- Современный ресторан
- Ресторанные ведомости
- Ресторатор
- Управление качеством
- Гостиница и ресторан
- Пищевая промышленность
- Общепит

Интернет-ресурсы:  
по МДК 07.01

1. <http://alletks.ru/etks40/page19.html> - сайт для всех профессий.
2. <http://www.akademkniga.ru>- Издатель-ство Академкни-га/Учебник.
3. <http://www.food-industru.ru> – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
4. [http://www. one-umnik.ru](http://www.one-umnik.ru) – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|---|---|
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.           | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов;<br>контрольные работы;<br>самостоятельная работа;<br>практические работы;<br>лабораторные работы;<br>проведение исследований;<br>зачет;<br>ученические конференции |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>практические работы   |
| Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.   | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>практические работы   |
| Готовить бульоны и отвары.<br>Готовить простые супы.  | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы   |
| Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.<br>Готовить простые холодные и горячие соусы                    | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;  |

|  |   |
|--|---|
|  | лабораторные работы   |
| Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                 | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы               |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы и морепродуктов   | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы               |
| Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.   | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы               |
| Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы               |
| Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.                       | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы               |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы               |
| Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.   | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов , презентации<br>самостоятельная работа;<br>лабораторные работы |



|   |   |
|---|---|
| <p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>      | <p>фронтальная проверка знаний;<br/>тестирование;<br/>написание докладов;<br/>написание рефератов , презентации<br/>самостоятельная работа;<br/>лабораторные работы</p> |
| <p>Готовить и оформлять салаты.</p>                                   | <p>фронтальная проверка знаний;<br/>тестирование;<br/>написание докладов;<br/>написание рефератов , презентации<br/>самостоятельная работа;<br/>лабораторные работы</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>                 | <p>фронтальная проверка знаний;<br/>тестирование;<br/>написание докладов;<br/>написание рефератов , презентации<br/>самостоятельная работа;<br/>лабораторные работы</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>                   | <p>фронтальная проверка знаний;<br/>тестирование;<br/>написание докладов;<br/>написание рефератов , презентации<br/>самостоятельная работа;<br/>лабораторные работы</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> | <p>фронтальная проверка знаний;<br/>тестирование;<br/>написание докладов;<br/>написание рефератов , презентации<br/>самостоятельная работа;<br/>лабораторные работы</p> |
| <p>Готовить простые холодные и горячие напитки.</p>                   | <p>фронтальная проверка знаний;<br/>тестирование;<br/>написание докладов;<br/>написание рефератов , презентации<br/>самостоятельная работа;<br/>лабораторные работы</p> |

**Материально – техническое обеспечение кабинета «Технологии  
кулинарного и кондитерского производства»**

| <b>Учебные пособия и учебники</b>  | <b>Кол-во</b> | <b>оборудование</b>  | <b>Кол-во</b>       | <b>электронные ресурсы</b>   | <b>Кол-во</b> |
|--|---------------|--|---------------------|--|---------------|
| Ковалев Н.И<br>Куткина Н.Н<br>Кравцова В.А<br>Технология приготовления<br>пищи (Учебник)   | эл            | Парты  | 15 шт               | Электронные тесты<br>по дисциплине<br>Интернет-ресурсы:<br>по МДК 07.01  | 1 экз.        |
| Е.В. Литвинова<br>А.И. Шилов<br>Л.С. Большакова<br>З.П. Подкопаева<br>Технология и контроль<br>качества кулинарной<br>продукции (Учеб.пособие) | 1 шт          | Рабочее место<br>преподавателя<br><br>Рабочая доска<br><br>Проектор<br><br>Экран | 1<br><br>1<br><br>1 | <a href="http://www.millionmenu.ru/">http://www.millionmenu.ru/</a><br><br><a href="http://www.gastronom.ru/">http://www.gastronom.ru/</a> |               |
| Н.И. Пилипенко<br>Л.Ф. Пелевина<br>Процессы и аппараты<br>(Учебник)  | 1 шт          | Компьютер<br><br>Принтер   | 1<br><br>1          | <a href="http://s-l-s.ru/">http://s-l-s.ru/</a><br><br><a href="http://cheflab.org/">http://cheflab.org/</a>                               |               |
| Н.Э. Харченко<br>Л.Г. Чеснокова<br>Технология приготовления<br>пищи (практикум)  | 1 шт          | Ноутбук  | 1                   | <a href="http://www.restoran.ru/">http://www.restoran.ru/</a>  |               |
| Н.И. Дубровская<br>Кулинария (Лабораторный<br>практикум)   | 15 шт         |  |                     | <a href="http://knigakulinara.ru/books/">http://knigakulinara.ru/books/</a>  |               |
| В.П. Золин<br>Технологическое<br>оборудование предприятий<br>общественного питания<br>(Учебник)  | 15 шт         |  |                     |  |               |
| Л.С. Кузнецова<br>М.Ю. Сиданова<br>Технология производства<br>мучных кондитерских изделий  | 15 шт         |  |                     |  |               |
| Л.З. Шильман<br>Технологические процессы<br>предприятий питания<br>(Учеб.пособие)  | 1 шт          |  |                     |  |               |
| Т.И. Перетятко<br>Основы калькуляции и учета в<br>общественном питании<br>(Учебно-практическое<br>пособие)                                     | 1 шт          |  |                     |  |               |
| Т.И. Шестакова<br>Калькуляция и учет в<br>общественном питании<br>(Учебно-практическое<br>пособие)   | 1 шт          |  |                     |  |               |

## АННОТАЦИЯ

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Организовывать и проводить приготовление простых супов.(ПК 7.1)

Организовывать и проводить приготовление горячих и холодных соусов.(ПК 7.1)

Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.(ПК 7.3)

Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.(ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.(ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление простых блюд из яиц и творога.(ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление простых бутербродов, салатов и холодных закусок.(ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление простые холодные и горячие сладкие блюда (ПК 7.4)

Организовывать и проводить приготовление простые холодные и горячие напитки (ПК 7.4)

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления простой горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления простой горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой простой горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления простой горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства простых супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции

#### **Содержание разделов модуля:**

Назначение и классификация горячей кулинарной продукции.

Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности, правила и режим варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.

Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила: подготовка гарниров (нарезка овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление и введение мучной пассировки, заправка супов, доведение до вкуса. Правила отпуска.

Значение, принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Классификация, Ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Производство и использование отварных овощей высокой степени готовности промышленными способами.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей (ассортимент блюд изучается по Сборнику рецептов). Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Сырье, технологическая характеристика Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Рациональность использования Блюда из мяса и субпродуктов. Классификация. Ассортимент.

Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок, бутербродов, салатов. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд.

Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд. Правила порционирования, оформления и подачи блюд.

Технологический процесс приготовления и отпуска горячих и холодных напитков. Правила порционирования, оформления и подачи блюд.

#### **За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

##### **знать**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов для приготовления **горячей кулинарной продукции.**
- виды, свойства и кулинарное назначение горячих блюд.

- организацию работ горячего цеха и сроки хранения и реализации сложных горячих блюд;
- основы личной гигиены и санитарии повара.

**уметь**

- применять приемы приготовления горячих блюд

**За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

**знать**

- технологию приготовления горячей кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования горячего цеха;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

**уметь**

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах горячего цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, блюд из каш и макаронных изделий, блюд из бобовых, сладких блюд, горячих и холодных напитков;
- организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, блюд из каш и макаронных изделий, блюд из бобовых, сладких блюд, горячих и холодных напитков;
- приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции.