ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.02.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ СУПОВ И СОУСОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

МДК.02.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

МДК.02.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, СЫРА, МУКИ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.02.04.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.02.05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК ИЗ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2018

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
«20» 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«21» 08 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«21» 08 2018 г.

«ОДОБРЕНО»
Советом колледжа УКИП и С
Протокол № 1
«21» 08 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Абушаева О.В.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Гурова М.П.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Нугаева Ю.В.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции W SR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-

зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 866 часов, в том числе: 310ч вариативной части
включая:
аудиторной учебной нагрузки студента – 362 часов; (в том числе 202 часа вариативной части)
учебной практики- 252часа. (из них 108 часов вариативной части)
производственной практики- 252 часа.

1.4. Распределение часов вариативной части ПМ 02.

При изучении МДК на вариативную часть отведено всего 202 часов. все эти часы по согласованию с работодателями были отведены для более глубокого изучения блюд и кулинарных изделий национальной кухни и фирменных блюд предприятий общественного питания республики. Кроме этого на уроках планируется более детальное изучение современных тенденций в отрасли
Часы вариативной части отведенные на учебную практику _ 108 часа предполагается использовать для отработки полученных знаний на базах практики , используя современное оборудование .

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Тематический план профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	ВСЕГО ЧАСОВ	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся				Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч курсовая работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе занятия		В т.ч курсовая работа (проект)			
				лабораторные	практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК. 2.1 – 2.4. ОК 01.-07.09	**МДК 02.01 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента**	**91**	**91**	**14**	**15**				
	УП.02. Учебная практика	**36**						**36**	
	ПП. 02. Производственная практика	**36**							**36**
ПК.2.1, 2.5. ОК.01-07, 09	**МДК.02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента**	**75**	**75**	**14**	**20**				
	УП.02. Учебная практика	**72**						**72**	
	ПП. 02. Производственная практика	**72**							**72**
ПК.2.1, 2.6. ОК.01-07, 09	**МДК.02.03 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**	**45**	**45**	**7**	**9**				
	УП.02. Учебная практика	**36**						**72**	
	ПП. 02. Производственная практика	**36**							**36**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	ВСЕГО ЧАСОВ	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся				Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч курсовая работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе занятия		В т.ч курсовая работа (проект)			
				лабораторные	практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.2.1, 2.7. ОК.01-07, 09	МДК.02.04 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	54	54	14	11				
	УП.02. Учебная практика	36						36	
	ПП. 02. Производственная практика	36							36
ПК.2.1, 2.8. ОК.01-07, 09	МДК.02.05 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента	130	97	21	17				
	УП.02. Учебная практика	72						72	
	ПП. 02. Производственная практика	72							72
ИТОГО по ПМ.02		866	362	70	72			252	252

Содержание обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 02.01.Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента			**91**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих супов, соусов				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**			
	1	Введение	1	
	2.	**Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья**; полуфабрикатов до готовности для горячих блюд.	1	
	3	**Классификация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**.**	1	
	4	**Способы тепловой обработки продуктов.** Значение тепловой обработки, характеристика, последовательность этапов.	1	
	5	**Основные способы тепловой обработки**: варка, жарение. Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика,	1	
	6	**Комбинированные способы тепловой обработки.** Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика,	1	
	7	**Вспомогательные способы тепловой обработки.** Процессы, происходящие при тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика,	1	
	8	**Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов**, используемых для подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
	9	**Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	10	**Санитарно-гигиенические требования** к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в горячем	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	**Содержание**			
	11	**Техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	12	**Организация рабочего места про приготовлению бульонов, отваров, супов** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
	13	**Практическое занятие 1.** Решение ситуационных задач по приготовлению бульонов, супов, отваров	1	
	14	**Технологическое оборудование котел пищеварочный КПЭ – 160; КЭ – 100** , устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, санитарная обработка.		
	15	**Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	
	16	**Санитарно - гигиенические требования к организации рабочих мест** по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	17	**Практическое занятие 3.** Решение ситуационных ситуаций по подбору оборудования при приготовлении бульонов, супов, отваров	1	
	18	**Практическое занятие 4** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования ПЭ – 0,17; ПЭСМ – 4 , в процессе приготовления горячих блюд	1	
	19	**Практическое занятие 5** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации; -технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для варки бульонов, отваров, супов.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**			
	20	**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	21	**Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи**/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	22	**Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов**, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	23	**Практическое занятие6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1	
	24	**Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.	1	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	**Содержание**			
	25	**Значение, классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и супов**. Роль в питании , калорийность	1	
	26	**Технологический процесс приготовления бульонов и отваров.** Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1	
	27	**Практическое занятие 8** Составление технологических схем приготовления костного и мясо - костного бульона	1	
	28	**Практическое занятие 9** Составление технологических схем приготовления бульонов из птицы, рыбы и грибов	1	
	29	**Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов**, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	1	
	30	**Методы сервировки бульонов, отваров .** Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	1	
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**			
	31	**Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов** в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых консервантов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	32	**Классификация заправочных супов.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов**.** Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, , пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощей, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	1	
	33	**Особенности приготовления супов**, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству	1	
	34	**Правила оформления и отпуска горячих супов**: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	1	
	35	**Технологический процесс приготовления щей**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранениятехника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	36	**Технологический процесс приготовления борщей**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранениятехника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	37	**Технологический процесс приготовления рассольника**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. техника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	38	**Технологический процесс приготовления солянки:** ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим вар-	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		ки, требования к качеству, условия и сроки хранения. техника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	39	**Технологический процесс приготовления супов картофельных**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. техника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	40	**Технологический процесс приготовления супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями** : ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранениятехника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**			
	41	**Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании, особенность приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	42	**Технологический процесс приготовления суп - пюре:** ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Техника порционарования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	43	**Технологический процесс приготовления диетических и вегетарианских супов**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения техника порционирования, варианты оформления. методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов башкирский национальной кухни, кухонь мира,	**Содержание**			
	44	**Технологический процесс приготовления холодных супов**: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	45	**Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни**: тукмас, куллама, улюш, бишбармак	1	
	46	**Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни**: тукмас, куллама, улюш, бишбармак		
	47	**Технологический процесс приготовления супов башкирской национальной кухни**:, уря с птицей, суп салма с катыком		
	48	**Технологический процесс приготовления супов национальных кухонь мира**: суп луковый, гаспачо		
	49	**Технологический процесс приготовления супов национальных кухонь мира**: харчо, пити	1	
	50	**Составление технологической схем приготовления заправочных супов (**щи,борщи, рассольники)		
	51	**Составление технологической схем приготовления заправочных супов (**солянок))		
	52	**Составление технологической схем приготовления заправочных супов (**молочных супов, супов пюре)		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации и презентации горячих соусов разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**			
	53	**Значение в питании, пищевая ценность горячих соусов.** Классификация, ассортимент горячих соусов.	1	
	54	**Соусы промышленного производства** . Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1	
Тема 3.2. Приготовление подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полу-	**Содержание**			
	55	**Технологическое оборудование и производственный инвентарь**, используемый при приготовлении соусов на муке, правила их безопасного использования.	1	
	56	**Характеристика соусов на муке**, правила выбора, и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями для соусов и соусным полуфабрикатам.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
фабрикатов	57	**Методы приготовления отдельных компонентов для соусов** , органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основным продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов**,** правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1	
	58	**Соус красный основной.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	59	**Производные от соуса красный основной.** соус мадера, кисло-сладкий, Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	60	**Практическое занятие 10.** Составление технологических схем приготовления красного основного соуса и его производных	1	
	61	**Соус белый основной(на мясном и рыбном бульонах).**Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных, соус паровой, томатный	1	
	62	**Практическое занятие 11.** Составление технологических схем приготовления белого основного соуса и его производных	1	
	63	**Соусы, грибные.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, и их производного	1	
	64	**Соусы молочныесметанные.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сметанного и его производного	1	
	65	**Практическое занятие 12.** Составление технологических схем приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1	
	66	**Соусы вегетарианские, диетические, сладкие** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	**Содержание**			
	67	**Соусы яично-маслянные. Соусы на сливках.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных.	1	
	68	**Практическое занятие 13.** Составление технологических схем приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках, масляные смеси.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации региональных соусов. Соусов кухонь мира	**Содержание**			
	69	**Особенности соусов кухонь мира**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения соусов кухонь мира: соус сациви (грузинская кухня), мадейра, бешамель, бургунский,	1	
	70	**Соусы кухонь мира** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения соусов кухонь мира: чесночный (айоли), томатный итальянский (сальса ди помидори), мексиканский, барбекю, зеленый итальянский	1	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов разнообразного ассортимента	**Содержание**			
	71	**Классификация холодных соусов;** ассортимент, значение в питании, пищевая ценность	1	
	72	**Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении холодных соусов**	1	
	73	, **Рабочее место повара** при приготовлении холодных соусов, организация, санитарно-гигиенические требования		
	74	**Соусы на растительном масле, заправки (** майонез, соус крем из йогурта, маринады овощные, соус крем, соус винегрет Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения)	1	
	75	**Практическое занятие № 14.** Составление технологических схем приготовления соусов холодных	1	
	76	**Практическое занятие №15.** Расчет необходимого количества сырья для приготовления основных соусов и их производных		
	77-83	**Лабораторная работа № 1** приготовление супов	7	
	84-90	**Лабораторная работа № 2** приготовление соусов	7	
	91	**Дифференцированный зачет**	1	
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении МДК.02 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
ВСЕГО:		**91**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента				
Раздел № 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			**75**	
Тема 2.1. Приготовление , подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	**Содержание**			
	1	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения,	1	
	2	Изменения, происходящие при тепловой обработке в овощах	1	
	3	**Практическое занятие 1** Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
	4	Характеристика способов и технологических режимов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
	5	Методы приготовление овощей, жарка основным способом , пассерование, сотирование, жарка во фритюре, жарка в воке, жарка на гриле и плоской поверхности, жарение на горячем камне	1	
	6	Методы приготовления овощей, тушение, запекание. Использование источников ИК-нагрева для приготовления блюд и гарниров из овощей. Термостатирование	1	
	7	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Правила варки овощей в воде, на пару. Подготовка овощей к варке. Общие правила подачи, сроки и условия хранения.	1	
	8	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: картофель отварной, капуста отварная, спаржа, шпинат отварной, тыква отварная со сливочным маслом, овощи отварные – ассорти, картофель в молоке, картофельное пюре, свекольное пюре, кукуруза отварная, артишоки отварные. Правила оформления готового блюда и подачи.	1	
	9	**Практическое занятие 2** Составить схему приготовления отварных овощных блюд: картофель в молоке.	1	
	10	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей сваренных на пару и припущенных: пудинг паровой из тыквы, морковь припущенная в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе, морковь с овощной фасолью в молочном соусе, общие правила припускания. Сроки и условия хранения, температура подачи, сроки хранения.	1	

	11	**Практическое занятие 3** Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из отварных и припущенных блюд: картофельное пюре, артишоки отварные	1	
	12	Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Общие правила жарки, подбор жира, соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенические требования к готовой горячей кулинарной продукции. Общие правила оформления и подачи, сроки и условия хранения.	1	
	13	**Практическое занятие 4** Схема жарения овощей основным способом, во фритюре, при сотировании в воке, на гриле, на мангале	1	
	14	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей жареных основным способом: картофель жаренный из сырого, картофель, жаренный из вареного, картофель рисоли, картофель по-лионски, картофель рести по-швейцарски, правила оформления и подачи, сроки и условия хранения.	1	
	15	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей жареных основным способом: кабачки, тыква и баклажаны жареные, соте из рукколы, помидоры жареные, овощной жардиньер, шницель из капусты, брокколи в чесночном соусе, правила оформления и подачи, сроки и условия хранения	1	
	16	**Практическое занятие 5** Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из жареных овощей основным способом: шницель капустный	1	
	17	Технология приготовления блюд из овощных масс: котлет морковных, котлет и биточков картофельных. зраз картофельных, котлет капустных, свекольных, оладьев из кабачков и тыквы, драников. Правила оформления и подачи, температура подачи, сроки и условия хранения.	1	
	18	**Практическое занятие 6.** Составить технологическую схему приготовления морковных котлет, зраз картофельных капустных котлет	1	
	19	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей жареных на гриле и во фритюре: овощи жареные на гриле, овощи-гриль в стиле провансаль, картофель, жареный во фритюре, картофель пай, цуккини в кляре, лук фри, крокеты картофельные. Зелень фри.	1	
	20	**Практическое занятие 7** Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из жареных овощей в зависимости от сезона	1	
	21	Блюда из тушеных овощей. Общие правила тушения. Подбор соусов, посуды, общие правила подачи, сроки и условия хранения, температура подачи	1	
	22	Технология приготовления блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла тушеная, рагу из овощей, картофель тушенный с грибами, правила приготовления. Оформление, правила подачи, сроки и условия хранения.	1	
	23	**Практическое занятие 8** Составить технологическую схему приготовления капусты тушеной, рагу овощного	1	

	24	Блюда из запеченных овощей. Общие правила запекания, подбор посуды, соусов. оформление готовых блюд, подача, соки и условия хранения,	1	
	25	Технология приготовления блюд из запеченных овощей: гратен из кабачков, рататуй, пудинг из моркови в молочном соусе, Оформление, правила подачи, сроки и условия хранения.	1	
	26	Технология приготовления блюд из запеченных овощей картофель дюшес, картофель запеченный (целыми клубнями), картофель запеченный фаршированный, запеканка картофельная, Оформление, правила подачи, сроки и условия хранения.	1	
	27	**Практическое занятие 9** Составить технологическую схему приготовления запеканки картофельной, рататуй.	1	
	28	**Практическое занятие 10** Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей в зависимости от сезона	1	
	29	Национальные и фирменные блюда из овощей башкирской кухни: тыква припущенная с изюмом , коймак (оладьи с тыквой),	1	
	30	Блюда из фаршированных овощей. Приготовление фаршей для овощей фаршированных. Общие правила фарширования, оформление готовых блюд, подача, сроки и условия хранения.	1	
	31	Технология приготовления блюд из фаршированных овощей: перец фаршированный, голубцы овощные, кабачки, фаршированные овощами, баклажаны, фаршированные овощами, Правила подачи, сроки хранения.	1	
	32	Технология приготовления блюд из фаршированных овощей:, гратен из картофеля, репа фаршированная, грибы фаршированные, запеченные. Правила подачи, сроки хранения	1	
	33	**Практическое занятие 11** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования: мармит МСЭ-110 в процессе приготовления блюд из овощей	1	
	34	**Практическое занятие 12** Составить технологическую схему приготовления перца фаршированного, голубцов овощных	1	
	35	**Практическое занятие 13** Составить технологическую схему приготовления блюд и гарниров запеченных овощей и грибов	1	
	36	Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству. Бракераж готовой продукции.	1	
	37	**Практическое занятие 14.**Заполнение бракеражного журнала	1	
	38	Сервировка стола и подача блюд и гарниров из овощей и грибов. Особенности подачи некоторых горячих овощных блюд и гарниров.	1	
	39	Классификация, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	

	40	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий	1	
	41	**Практическое занятие 15** Органолептическая оценка качества образцов круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	42	Технологическое оборудование мелкие тепловые аппараты: макароноварка и рисоварка, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, санитарная обработка	1	
	43	Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение.	1	
	44	Изменения, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, макаронных изделий и бобовых.	1	
	45	Общие правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости необходимой для получения каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	46	Технология приготовления каш различной консистенции: рассыпчатых, вязких, жидких. Требования к качеству, сроки и условия хранения, подачи.	1	
	47	Приготовления изделий из каш: котлет, биточков, клецк, запеканок, пудингов, каша гурьевская, требования к качеству, условия и способы хранения. Подбор соусов	1	
	48	**Практическое занятие 16** Расчет сырья для варки рассыпчатых каш : блюда и гарниры.	1	
	49	**Практическое занятие 17** Расчет сырья для варки вязких и жидких каш. Технологическая карта	1	
	50	**Практическое занятие 18** Расчет сырья для приготовления блюд из круп	1	
	51	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых: бобовые с жиром и луком, лобио, бобовые с соусом, пюре из бобовых, горошница, блины кукурузные,(чечено-ингушская кухня), мамалыга,	1	
	52	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление пасты. Отличительные особенности варки	1	
	53	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с брынзой, с сыром, с творогом, макароны с томатом. с овощами, с грибами, с ветчиной и томатом, макаронник, лапшевник с творогом, Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий, подбор соусов.	1	
	54	Блюда из круп и макаронных изделий кухонь народов мира: фасоль по египетски, гуляш из фасоли (европейская кухня), блюда из пасты	1	
	55	Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.	1	

	56	Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий .Упаковка для отпуска на вынос	1	
	57	Приготовление сложных гарниров. Особенности подбора продуктов, оформления, нарезки, вкусовой и цветовой гамме разновидности, кулинарное использование, сроки и условия хранения	1	
	58	**Практическое занятие 19:** Правила подачи , подбора соусов , посуды, к блюдам из пасты	1	
	59	**Практическое занятие 20:** Расчет сырья гарниров из круп и макаронных изделий.	1	
	60	Приготовленние диетических блюд: - плов из рисовой крупы с фруктами (диета № 5). оладьи манные с вареньем (диета № 2).	1	
	61-67	**Лабораторная работа № 1** Блюда из овощей	7	
	68-74	**Лабораторная работа № 2** Блюда из круп и макаронных изделий	7	
	75	Дифференцированный зачет	1	
ВСЕГО			**75**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
МДК.02.03. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			**45**	
Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации горячих , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
Тема 1.1.Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Содержание**			
	1	Характеристика яичных продуктов, поступающих на предприятия общественного питания: куриные яйца, меланж, яичный порошок. Органолептические показатели качества яиц Правила выбора яиц и яичных продуктов нужного качества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1	
	2	Подготовка яиц и яичных продуктов к использованию. Хранение яичных продуктов, Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра для различных типов питания, в том числе диетического	1	
	3	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яйцо отварное, всмятку, «в мешочек» яичная кашка, омлет из яичных белков с мясом паровой (диета № 5) Требование к качеству и хранение, подача	1	
	4	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: - яйцо с ветчиной на гренках, - яичница-глазунья натуральная, с гарниром - омлет натуральный, фаршированный, смешанный - - яйцо запеченное под молочным соусом. Требование к качеству и хранение, подача	1	
	5	Приготовление блюд из яиц сложного приготовления: кухонь мира	1	
	6	**Практическое занятие №1** Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц	1	
	7	Характеристика блюд и творога. Значение блюд из творога в питании. Ассортимент требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из творога	1	
	8	Приготовление и подача холодных блюд из творога: творог с молоком, сливками и сметаной, подача творожных масс. Правила оформления и отпуска Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	9	Приготовление горячих блюд из творога отварные: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, пудинг из творога (на пару)	1	

	10	**Практическое занятие №2** Составление технологической схемы приготовления вареников с творожным фаршем	1	
	11	Приготовление жареных творожных блюд: сырники из творога. Разновидности сырников(сырники с морковью,. Правила оформления и подачи, подбор посуды, соусов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	12	Приготовление запеченных блюд из творога: запеканка творожная, пудинг из творога (запеченный). Правила оформления и подачи, подбор посуды, соусов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	13	**Практическое занятие 3** Составление технологических схем приготовления блюд из творога,	1	
	14	**Практическое занятие №4**.Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из творога	1	
	15	Блюда из яиц и творога кухонь народов мира: кызыл эремсек (башкирская кухня) паста творожная (русская кухня); вертута с творогом (молдавская кухня);	1	
	16	Приготовление горячих блюд из сыра: сырные палочки, сырные шарики во фритюре, корзиночки из сыра, крокеты сырные.Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	17	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	18	**Практическое занятие №5** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	1	
	19	Ассортимент, значение в питании, пищевая энергетическая ценность блюд из муки	1	
	20	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	
	21	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Подготовка компонентов для изделий из теста	1	
	22	Замес дрожжевого теста й опарным и безопарным способом, разделка, формовка изделий из теста. Подготовка изделий из теста к выпечке	1	
	23	Приготовление различных начинок и фаршей для изделий из теста: мясной, рыбный, . фарш из капусты, лука с яйцом, грибной, из рисовой крупы, фарш из творога, фарш из мака, фарш из яблок, сладкий	1	
	24	Изделия и блюда из дрожжевого теста: пирожки печеные, жареные , расстегаи. ватрушки Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий	1	

	25	Изделия и блюда из дрожжевого теста: пироги открытые и полуоткрытые, кулебяки	1	
	26	Приготовление изделий из жидкого дрожжевого теста: блины, оладьи. Технология приготовления,. Правила подачи, подбор соусов, гарниров.	1	
	27	Приготовление пресного теста и изделий из него: блинчики, пельмени, вареники, лапша домашняя	1	
	28	Особенности приготовления пиццы. Технология приготовления, выбор теста, соусов, приправ, ингредиентов.	1	
	29	Приготовление пресно-сдобного теста и изделий из него: пироги, пирожки. Особенности приготовления и выпечки, сроки и условия хранения.	1	
	30	**Практическое занятие №6:**Расчет сырья для дрожжевого теста.- сдобное тесто- простое тесто	1	
	31	**Практическое занятие №7:**Составить схему приготовления пресного теста- для блинчиков с творогом - для блинчиков с мясом	1	
	32	**Практическое занятие №8:**Расчет сырья фаршей.- фарш мясной- фарш капустный- фарш творожный	1	
	33	**Практическое занятие №9:**Расчет сырья для пирожков, кулебяк.- пирожки жареные- пирожков печеных- кулебяка	1	
	34	Приготовление штучных изделий из теста башкирской национальной кухни: вак-бэлиш, тюльпины, сумсы с различными фаршами, буккены, дучмаки, кустыбый, блины пшеные	1	
	35	Приготовление праздничных изделий из теста башкирской национальной кухни: губадия. Зур бэлиш, пирог с калиной	1	
	36	Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения	1	
	37	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	38-44	**Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	7	
	45	Дифференцированный зачет	1	
ВСЕГО			**45**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			**54**	
Раздел Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.				
Тема 2.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**		1	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	2	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	1	
	3	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 2.2.Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**			
	4	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	
	5	Общие правила приготовления блюд из отварной рыбы: варка рыбы крупным куском, порционным, рыбу, имеющую сильный специфический вкус и запах, варка на пару	1	
	6	Технология приготовления блюд из отварной рыбы: рыба отварная, соус польский, рыба отварная соус голландский, рыба отварная с соусом белым с каперсами. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	7	Общие правила приготовления блюд из припущенной рыбы: правила припускания, подбор жидкости для припускания (вода, уксусном пряном отваре, фюме, вино-овощном пряном отваре	1	
	8	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: рыба паровая, рыба в соусе «белое вино», рыба в соусе «рассол», рыба припущенная «по-русски». Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	9	**Практическое занятие № 1** Составить схему блюда “рыба припущенная”- рыба поровая - рыба в рассоле	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	10	**Практическое занятие № 2.** Составить технологическую карту блюда «Рыба отварная, соус польский»	1	
	11	Подбор специй и приправ для блюд из отварной и припущенной рыбы	1	
	12	**Практическое занятие № 3.** Составить технологическую карту блюда «Рыба припущенная»	1	
	13	Общие правила приготовления блюд из жареной рыбы: виды и способы жарки (в небольшом количестве жира, во фритюре, в гриле. на открытом огне, температурный режим, выбор жира для жарки	1	
	14	Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном (миньер). Виды панировок. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	15	Технология приготовления блюд из жареной рыбы во фритюре. Общие правила.. подготовка рыбы, нарезка. Рыба в тесте кляр (орли), судак с зеленым маслом (кольбер), Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	16	Технология приготовления блюд из жареной рыбы в гриле. жарение рыбы на барбекю, рыба грилье, рыба жареная на вертеле. Сальса для рыбы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	17	**Практическое занятие № 4.** Составить схему приготовления блюд «рыба по ленинградски, рыба в тесте	1	
	18	**Практическое занятие № 5.** Составить технологическую карту блюд из жареной рыбы	1	
	19	Общие правила запекания рыбы классическим способом. Подбор соусов, гарниров, температурный режим. Подбор посуды для запекания	1	
	20	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы традиционным способом: рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под сметанным соусом, с грибами (по-московски), рыба запеченная в томатном соусе с грибами, рыба запеченная с макаронами, солянка рыбная на сковороде. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	21	Альтернативный подход к запеканию рыбы. Открытое запекание. Приправы для открытого запекания. Способы запекания. Запекание с овощным гарниром. Запеканка. Запекание в фольге, в листьях, в соленой корке. Особенности. Правила подачи .Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	22	Общие правила тушения рыбы. Подбор соусов, выбор посуды, гарнира, приправ, специй. соусов	1	
	23	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы: треска тушеная в молоке с луком, в томате с овощами, поджарка из рыбы, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	24	**Практическое занятие № 6** Составить технологическую карту рыбы тушеной	1	
	25	**Практическое занятие № 7** Составить алгоритм блюда “Рыба запеченная”,- рыба запеченная по-русски,- рыба запеченная под луковым соусом	1	
	26	Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы: конвертики рыбные, подушечки, фаршированные рулетики. Подбор начинок для фаршированных блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	27	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные, зразы рыбные с черносливом по-российски, тельное, тефтели, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, фрикадельки рыбные Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	28	Методы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы. Разнообразие соусов: соус «сабайон», белое масло, соус «монтпельерское масло», соус «айоли»	1	
	29	**Практическое занятие № 9**Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы». Бракераж блюд	1	
	30	**Практическое занятие № 10.** Дать качественную оценку блюдам из рыбы: котлеты рыбные, рыба запеченная по московски	1	
	31	**Практическое занятие № 11.** Расчет сырья рыбного блюда: рыба запеченная по-русски, солянка из рыбы на сковороде	1	
	32	**Практическое занятие № 12** Расчет сырья рыбного блюда: тефтели рыбные, биточки с гарниром	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	33	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	34	Хранение готовых блюд из рыбы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	1	
	35	Требования к качеству и безопасности хранения приготовленных основных блюд из рыбы	1	
	36	Общие правила приготовления блюд из нерыбного водного сырья(основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	1	
	37	Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья: креветки, раки отварные, гребешок в сухарях, жареные кальмары в овощах, омары жареные, плов из мидий, мидии в соусе чили, коктейль из креветок, виноградные улитки по-бургунски,	1	
	38	Особенности приготовления рыбных блюд национальной кухни:- особенности приготовления национальных рыбных запеченных блюд. температурный режим и правила приготовления, подача: - рыба запеченная в омлете, рыба запеченная с картофелем и луком. рыба с картофелем тушеная в молоке, рыба тушеная с валеным гусем и котлеты домашние из рыбы картофелем.	1	
	39	Технология приготовления блюд из рыбы. Особенности приготовления диетических блюд. рыба отварная (диета 1,2,5), рыба паровая (диета 1,2,5), рыба запечённая в сметанном соусе (диета 2,5), рыба запеченная с макаронами (диета 2,5). суфле рыбное паровое (диета 1,5), тефтели рыбные (диета 1,2,5), зразы рыбные паровые (диета 1,2,5).	1	
	40-46	**Лабораторная работа 1.Блюда из рыбы отварной и припущенной.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	7	
	47-53	**Лабораторная работа 2. Блюда из жареной и запеченной рыбы** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	7	
	54	Дифференцированный зачет	1	
Всего			**54**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.05. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента			**97**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента	**Содержание**			
	1.	Организация работы в горячем цехе при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента.	1	
	2	Подбор посуды, инструментов, инвентаря, используемого для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	4	**Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1	
	5	**Практическое занятие 2.** Техника безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика	1	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			
	6	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	7	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1	
	8	**Практическое занятие № 3.** Характеристика приправ, панировок, маринадов для отдельных видов мяса	1	
	9	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**			
	10	Значение мясных блюд в питании и процессы происходящие при тепловой обработке. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	11	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	
	12	Общие правила приготовления отварных блюд из мяса и мясопродуктов. Температура, процессы происходящие при варке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные	1	
	13	Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясопродуктов: – сосиски и сардельки отварные, – колбаса отварная, – мясо отварное, – окорок, корейка отварная,, баранина отварная с овощами. Правила оформления и отпуска. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	14	**Практическое занятие № 4.**Органолептические способы определения степени готовности мяса отварного. . Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	15	Общие правила припускания, подбор посуды. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме,ме	1	
	16	Технология приготовления припущенных мясных блюд. – Котлеты натуральные паровые. Правила оформления и отпуска, Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	1	
	17	**Практическое занятие № 5.** Расчет сырья мясного блюда: баранина отварная с овощами	1	
	18	Общие правила приготовления жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Температура, процессы происходящие при жарке, Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	19	Технология приготовления мясных блюд жареных крупным куском: – говядина, жареная крупным куском (ростбиф), – корейка свиная жареная. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	20	Технология приготовления фаршированных мясных блюд жареных крупным куском: – грудинка фаршированная, – поросенок жареный, Правила оформления и отпуска, Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	1	
	21	Технология приготовления фаршированных мясных блюд жареных крупным куском:, – мясные рулеты, – рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом Правила оформления и отпуска, Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	1	
	22	**Практическое занятие № 6.** Расчет сырья мясного блюда корейка свиная жареная, ростбиф с гарниром, грудинка фаршированная.	1	
	23	Технология приготовления натуральных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины: – бифштекс, филе, лангет, – антрекот, Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	24	Технология приготовления натуральных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины: – котлеты натуральные, – эскалоп, шашлык по-карски. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	25	**Практическое занятие №7.** Расчет сырья мясного блюда антрекот с гарниром, эскалоп с гарниром, антрекот с гарниром, бифштекс с луком по-деревенски	1	
	26	Приготовление панированных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины. Выбор панировок. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	27	Технология приготовления панированных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины: – ромштекс, – шницель, – котлеты отбивные, – грудинка баранья фри. . Правила оформления и отпуска. Способ подачи	1	
	28	**Практическое занятие №8.** Составление технологической схемы приготовления жареных панированных порционных блюд: ромштекс, шницель, котлеты отбивные	1	
	29	Общие правила приготовления жареных блюд из мяса мелкими кусками. Температура, процессы происходящие при жарке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные	1	
	30	Технология приготовления жареных блюд из мяса мелкими кусками: – бефстроганов, – поджарка, – шашлык из говядины, – шашлык по-кавказски. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	31	Тушеные мясные блюда. Общие правила тушения,. Способы тушения. Процессы происходящие при тушении. Общие правила подачи тушеных блюд. время и температура тушения. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, приправ, специй, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. соусе,	1	
	32	Технология приготовления тушенных блюд из мяса крупными кусками: – мясо шпигованное, – мясо тушенное, – говядина в кисло-сладком соусе. Правила оформления и отпуска.	1	
	33	Технология приготовления тушенных блюд из мяса порционными кусками: – зразы отбивные, – мясо духовое, – жаркое по домашнему,	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		– баранина тушеная с овощами (чанахи) . Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. соусе,		
	34	**Практическое занятие №9.** составить технологическую схему приготовления блюд: зразы отбивные, жаркое по-домашнему	1	
	35	Технология приготовления тушенных блюд из мяса мелкими кусками: – гуляш, – азу, – рагу из баранины и свинины, – плов из баранины. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	36	Приготовление блюд из мяса крупным куском национальных кухонь: – говяжий край фаршированный яйцом, – рулет башкирский, – конина шпигованная чесноком Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	37	**Практическое занятие №10** составить технологическую схему приготовления блюд: конина, шпигованная чесноком, говяжий край фаршированный яйцом	1	
	38	Запеченные мясные блюда. Общие правила запекания. Способы запекания, подбор посуды, соусов, гарниров, температурный режим, время запекания, сроки и условия хранения Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1 1	
	39	Технология приготовления запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, – макаронник с мясом, – говядина в луковом соусе запеченная, – солянка сборная на сковороде, – баранина и телятина, запеченные под молочным соусом.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	40	**Практическое занятие №11** составить технологическую схему запеченого блюда: приготовления блюд: солянка сборная на сковороде, говядина в луковом соусе запеченная	1	
	41	Блюда из рубленной массы. Общие правила приготовления, Температура, процессы происходящие при жарке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные.Технология приготовления рубленных блюд из мяса: – бифштекс рубленный, – котлеты натуральные рубленные, – котлеты полтавские, – шницель натуральный рубленный,. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	42	Технология приготовления рубленных блюд из мяса: – люля-кебаб, – купаты, – фрикательки, – котлеты по-хлыновски, – котлеты по-башкирски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	43	**Практическое занятие №12.**составить технологическую схему приготовления блюд котлеты полтавские, люля-кебаб, купаты	1	
	44	Блюда из мясной котлетной массы. Общие правила приготовления, Температура, процессы происходящие при жарке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные. Технология приготовления блюд из котлетной массы: – котлеты, – биточки, – шницель с гарниром, – зразы рубленные. – Тефтели, – биточки по-казацки, – рулет с макаронами. . способ подачи , требования качества	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	45	**Практическое занятие №13.** Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом обслуживания сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа	1	
	46	Блюда из субпродуктов. Пищевая ценность. Общие правила приготовления, Температура, процессы происходящие при тепловой обработке. Виды тепловой обработки, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные.Технология приготовления блюд из субпродуктов: – язык отварной, – рубец отварной. – Мозги отварные, – вымя отварное в соусе, – печень жареная, – печень по строгоновски. – Мозги, жареные во фритюре, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1 1	
	47	Технология приготовления блюд из субпродуктов: – почки жареные целиком, – почки по-русски, – печень тушеная в соусе, – рубцы в соусе, – гуляш из сердца. – Рулет из свиных голов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	48	**Практическое занятие №14.** составить технологическую схему приготовления блюд почки по-русски, гуляш из сердца, блюд печень по строгановски, мозги жареные во фритюре.	1	
	49	Блюда из мяса диких животных. Особенности приготовления, обработки, требования к тепловой обработки, маринование, подбор специй, приправ, соусов, гарниров	1	
	50	Технология приготовления блюд из мяса диких животных: медвежье мясо жареное, оленина или лосятина жареные,	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	51	**Практическое занятие №15** Расчет мясного блюда с гарниром : гуляш с гарниром, бефстроганов с гарниром	1	
	52	**Практическое занятие №16.** Расчет мясного блюда: голубцы с мясным фаршем, запеканка картофельная	1	
	53	**Практическое занятие №17.** Расчет блюда из субпродуктов с гарниром : язык отварной с гарниром, печень по-строгановски	1	
	54	Технология приготовления блюд из мяса зарубежной кухни: – баранья нога по-римски, – рагу с фасолью по-тулузки, – жареная корейка – схаб, – рейнская жареная говядина, – свинина в кокосовом молоке	1	
	55	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	56	Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов и сроки хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			
	57	Значение в питании и процессы происходящие при тепловой обработке блюд из птицы. Общие сведения о блюдах из птицы и дичи Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	58	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы: – куры, цыплята, – индейки отварные, Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы: – припущенная птица и дичь, – цыплята паровые, – филе куриное паровое. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	59	Технология приготовления блюд из жареной птицы основным способом тушками : – куры, цыплята жареные, – гуси, утка, индейка жареные, – дичь жареная,. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	60	**Практическое занятие №18.** Расчет блюда из птицы с гарниром : куры жареные с гарниром	1	
	61	Технология приготовления блюд из жареной птицы порционными кусками: – котлеты натуральные из филе кур или дичи, – котлеты по киевски, – шницель по-столичному, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	62	Технология приготовления блюд из жареной птицы порционными кусками: – куриные крылышки в панировке, жареные во фритюре, – панированные ножки «Алладин», Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	63	Технология приготовления современных блюд из птицы порционными кусками: – куриные наггетсы в хлебной панировке, – курица гриль, – бургеры из мяса птицы, – фрикасе из цыплят. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	64	Технология приготовления фаршированных блюд из птицы : – курица фаршированная целиком, – утка фаршированная капустой. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	65	**Практическое занятие №19.** Расчет блюда из птицы с гарниром : бургеры из мяса птицы, фрикасе из цыплят.	1	
		Технология приготовления блюд из птицы сложного приготовления: – курица галантин, – рулет из мякоти птицы, – куриный рулет с фисташками. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	66	Приготовление блюд из мяса птицы национальных кухонь: – Тултырылган-тауык, – курица по-башкирски, – цыплята-табака. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	67	**Практическое занятие №20.** Расчет сырья блюда: цыпленок табака котлеты по-киевски, шницель по-столичному	1	
	68	**Практическое занятие №21.** составление технологической схемы приготовления курица галантин, рулет из мякоти птицы,	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	69	Технология приготовления блюд из птицы мелкими кусками: – рагу, – плов, – шашлык из курицы, – чахохбили, – рис с курицей и карри, – гусь утка по домашнему, – жюльен с курицей и шампиньонам Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	70	Технология приготовления блюд из котлетной массы из мяса птица: : – котлеты, – Котлеты «пожарские», – биточки, биточки фаршированные, – тефтели, – куриные купаты. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества Технология приготовления блюд из кнельной массы из птицы: – суфле из птицы.	1	
	71	Технология приготовления блюд из утиной и гусиной печени: – паштет из фуа-гра . – стейки из фуа-гра. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	72	Технология приготовления блюд из мяса кролика: – кролик жареный, – кролик по богемски, , – кролик в винном соусе.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		
	73	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	1	
Тема 6.5. Приготовление и подготовка к реализации диетических блюд из мяса, мясных продуктов , домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			
	74	Особенности приготовления диетических мясных блюд.-температурный режим и правила приготовления, подача: – котлеты натуральные паровые (лечебное питание), (диеты № 1,2,5) – бефстроганов из отварной говядины (лечебное питание, диеты № 1,5). – биточки запеченные под молочным соусом – кнели из говядины с творогом (диеты № 1,2,5) – суфле из говядины (диеты № 1,2,5)	1	
	75	Правила проведения бракеража, требования к качеству, условия и сроки хранения. -бракераж-требования к качеству-сроки хранения	1	
	76-82	**Лабораторное занятие 1. Жареные мясные блюда** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мяса крупными и порционными кусками	7	
	83-89	**Лабораторное занятие 2.Блюда из запеченого и тушеного мяса** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеного и запеченного мяса	7	
	90-96	**Лабораторное занятие 3.Блюда из домашней птицы, дичи и кролика** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	7	
	97	Дифференцированный зачет	1	
Всего			**97**	

ГРУППА № 411

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.05. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента			**97**	
Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	2	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1	
	3	**Практическое занятие № 1.** Характеристика приправ, панировок, маринадов для отдельных видов мяса	1	
	4	Ассортимент горячих блюд. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**			
	5	Значение мясных блюд в питании и процессы происходящие при тепловой обработке. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1	
	6	Классификация мясных блюд;-методы приготовления-ассортимент	1	
	7	Общие правила приготовления отварных блюд из мяса и мясопродуктов. Температура, процессы происходящие при варке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные	1	
	8	Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясопродуктов: – сосиски и сардельки отварные, – колбаса отварная, – мясо отварное, – окорок, корейка отварная,, баранина отварная с овощами. Правила оформления и отпуска. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1	
	9	Общие правила припускания, подбор посуды. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гам-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		ме,ме		
	10	**Практическое занятие № 2. Составить технологическую схему блюда мясо отварное (** мясо отварное, сосиски, сардельки, колбаса, окорок, корейка отварная, баранина отварная с овощами**);**	1	
	11	Общие правила приготовления жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Температура, процессы происходящие при жарке, Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	12	Технология приготовления мясных блюд жареных крупным куском: – говядина, жареная крупным куском (ростбиф), – корейка свиная жареная. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	13	Технология приготовления фаршированных мясных блюд жареных крупным куском: – грудинка фаршированная, – поросенок жареный, Правила оформления и отпуска, Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания	1	
	14	**Практическое занятие № 3.** Расчет сырья мясного блюда, ростбиф с гарниром, грудинка фаршированная.	1	
	15	Технология приготовления натуральных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины: – бифштекс, филе, лангет, – антрекот, Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	16	Технология приготовления натуральных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины: – котлеты натуральные, – эскалоп, шашлык по-карски. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	17	**Практическое занятие №4.** Расчет сырья мясного блюда антрекот с гарниром, эскалоп с гарниром, антрекот с гарниром, бифштекс с луком по-деревенски	1	
	18	Приготовление панированных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины. Выбор панировок. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Технология приготовления панированных порционных жареных блюд из говядины, баранины и свинины: – ромштекс, – шницель, – котлеты отбивные, – грудинка баранья фри. . Правила оформления и отпуска. Способ подачи	1	
	19	Общие правила приготовления жареных блюд из мяса мелкими кусками. Температура, процессы происходящие при жарке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные	1	
	20	Технология приготовления жареных блюд из мяса мелкими кусками: – бефстроганов, – поджарка, – шашлык из говядины, – шашлык по-кавказски. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	21	Тушеные мясные блюда. Общие правила тушения,. Способы тушения. Процессы происходящие при тушении. Общие правила подачи тушеных блюд. время и температура тушения. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, приправ, специй, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. соусе,	1	
	22	Технология приготовления тушенных блюд из мяса крупными кусками: – мясо шпигованное, – мясо тушенное, – говядина в кисло-сладком соусе. Правила оформления и отпуска.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	23	Технология приготовления тушенных блюд из мяса порционными кусками: – зразы отбивные, – мясо духовое, – жаркое по домашнему, – баранина тушеная с овощами (чанахи) . Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. соусе,	1	
	24	**Практическое занятие №5.** составить технологическую схему приготовления блюд: зразы отбивные, жаркое по-домашнему	1	
	25	Технология приготовления тушенных блюд из мяса мелкими кусками: – гуляш, – азу, – рагу из баранины и свинины, – плов из баранины. Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	26	Приготовление блюд из мяса крупным куском национальных кухонь: – говяжий край фаршированный яйцом, – рулет башкирский, – конина шпигованная чесноком Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	27	Запеченные мясные блюда. Общие правила запекания. Способы запекания, подбор посуды, соусов, гарниров, температурный режим, время запекания, сроки и условия хранения Правила оформления и отпуска. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1 1	
	28	Технология приготовления запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, – макаронник с мясом, – говядина в луковом соусе запеченная,	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		– солянка сборная на сковороде, – баранина и телятина, запеченные под молочным соусом.		
	29	Блюда из рубленной массы. Общие правила приготовления, Температура, процессы происходящие при жарке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные.Технология приготовления рубленных блюд из мяса: – бифштекс рубленный, – котлеты натуральные рубленные, – котлеты полтавские, – шницель натуральный рубленный,. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	30	Технология приготовления рубленных блюд из мяса: – люля-кебаб, – купаты, – фрикательки, – котлеты по-хлыновски, – котлеты по-башкирски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	31	**Практическое занятие №6.**составить технологическую схему приготовления блюд котлеты полтавские, люля-кебаб, купаты	1	
	32	Блюда из мясной котлетной массы. Общие правила приготовления, Температура, процессы происходящие при жарке, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные. Технология приготовления блюд из котлетной массы: – котлеты, – биточки, – шницель с гарниром, – зразы рубленные. – Тефтели, – биточки по-казацки, – рулет с макаронами. . способ подачи , требования качества	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	34	**Практическое занятие № 7. Составить технологическую схему**(котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет, биточки по –казацки)**;**Правила выбора соуса, гарнира с учетом обслуживания сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа	1	
	35	Блюда из субпродуктов. Пищевая ценность. Общие правила приготовления, Температура, процессы происходящие при тепловой обработке. Виды тепловой обработки, общие правила подачи, подбор соусов, гарниров. гарниры простые и сложные.	1	
	36	Технология приготовления блюд из субпродуктов: – язык отварной, – рубец отварной. – Мозги отварные, – вымя отварное в соусе, – печень жареная, – печень по строгоновски. – Мозги, жареные во фритюре, Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	37	Блюда из мяса диких животных. Особенности приготовления, обработки, требования к тепловой обработки, маринование, подбор специй, приправ, соусов, гарниров	1	
	38	Технология приготовления блюд из мяса диких животных: медвежье мясо жареное, оленина или лосятина жареные,	1	
	39	**Практическое занятие №8.** Расчет мясного блюда с гарниром : гуляш с гарниром, бефстроганов с гарниром	1	
	40	**Практическое занятие №9.** Расчет мясного блюда: голубцы с мясным фаршем, запеканка картофельная	1	
	41	**Практическое занятие №10.** Расчет блюда из субпродуктов с гарниром : язык отварной с гарниром, печень по-строгановски	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	42	Технология приготовления блюд из мяса зарубежной кухни: – баранья нога по-римски, – рагу с фасолью по-тулузки, – жареная корейка – схаб, – рейнская жареная говядина, – свинина в кокосовом молоке	1 1	
	43	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	44	Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов и сроки хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и	1	
	45	разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Подготовка мяса к отпуску.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			
	46	Значение в питании и процессы происходящие при тепловой обработке блюд из птицы. Общие сведения о блюдах из птицы и дичи	1	
	47	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		
	48	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы: – куры, цыплята, – индейки отварные, Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы: – припущенная птица и дичь, – цыплята паровые, – филе куриное паровое. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	49	Технология приготовления блюд из жареной птицы основным способом тушками : – куры, цыплята жареные, – гуси, утка, индейка жареные, – дичь жареная,. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	50	Технология приготовления блюд из жареной птицы порционными кусками: – котлеты натуральные из филе кур или дичи, – котлеты по киевски, – шницель по-столичному, – куриные крылышки в панировке, жареные во фритюре, – панированные ножки «Алладин», Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	51	Технология приготовления современных блюд из птицы порционными кусками: – куриные наггетсы в хлебной панировке, – курица гриль, – бургеры из мяса птицы, – фрикасе из цыплят. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	52	Технология приготовления фаршированных блюд из птицы : – курица фаршированная целиком, – утка фаршированная капустой. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	53	Технология приготовления блюд из птицы сложного приготовления: – курица галантин, – рулет из мякоти птицы, – куриный рулет с фисташками.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества		
	54	Приготовление блюд из мяса птицы национальных кухонь: – Тултырылган-тауык, – курица по-башкирски, – цыплята-табака. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	55	**Практическое занятие №11.** Расчет сырья блюда: котлеты по-киевски, шницель по-столичному	1	
	56	**Практическое занятие № 12.** составление технологической схемы приготовления цыпленок-табака,	1	
	57	**Практическое занятие № 13.** составление технологической схемы курица галантин, рулет из мякоти птицы,	1	
	58	**Практическое занятие № 14.** Расчет сырья блюд из кур: жульен с курицей; котлеты пожарские	1	
	59	Технология приготовления блюд из птицы мелкими кусками: – рагу, – плов, – шашлык из курицы, – чахохбили, – рис с курицей и карри, – гусь утка по домашнему, – жюльен с курицей и шампиньонам Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	60	Технология приготовления блюд из котлетной массы из мяса птица: : – котлеты, – Котлеты «пожарские»,	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		– биточки, биточки фаршированные, – тефтели, – куриные купаты. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества		
	61	Технология приготовления блюд из кнельной массы из птицы: суфле из птицы. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1	
	62	Технология приготовления блюд из утиной и гусиной печени: – паштет из фуа-гра . – стейки из фуа-гра. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	63	Технология приготовления блюд из мяса кролика: – кролик жареный, – кролик по богемски, , – кролик в винном соусе. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	64	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	65	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	66	**Практическое занятие №15. Расчет сырья запеченных мясных блюд** (мяса, соуса, гарнира);	1	
	67	**Практическое занятие № 16.Калькуляция блюд из мяса;** -отварного -жареного -тушеного	1	
	68	**Практическое занятие № 17. Калькуляция блюд из птицы;** -курица отварная -курица жаренная -котлеты Пожарские	1	
Тема 6.5. Приготовление и подготовка к реализации диетических блюд из мяса, мясных продуктов , домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**			
	69	Особенности приготовления диетических мясных блюд.-температурный режим и правила приготовления, подача: – котлеты натуральные паровые (лечебное питание), (диеты № 1,2,5) – бефстроганов из отварной говядины (лечебное питание, диеты № 1,5). – биточки запеченные под молочным соусом – кнели из говядины с творогом (диеты № 1,2,5) – суфле из говядины (диеты № 1,2,5)	1	
	70	Правила проведения бракеража, требования к качеству, условия и сроки хранения. -бракераж-требования к качеству-сроки хранения	1	
	71	**Мясные блюда башкирской кухни** (мясо отварное с овощами, плов зимний в горшочке, голубцы по-башкирски). -технология приготовления -подача -требование к качеству -сроки реализации	1	
	72	**Мясные праздничных блюд башкирской кухни.** (жареная баранина, жаркое “ассорти по-башкирски”); -технология приготовления -подача -требование к качеству -сроки реализации	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	73	**Мясные праздничных блюд башкирской кухни.** (гусь жаренный , печень по-уфимски); -технология приготовления -подача -требование к качеству -сроки реализации	1	
	74	**Мясные праздничных блюд башкирской кухни.** (индейка жареная); -технология приготовления -подача -требование к качеству -сроки реализации	1	
	75	**Мясные праздничных блюд башкирской кухни.** (рулет по-башкирски); -технология приготовления -подача -требование к качеству -сроки реализации	1	
	76-82	**Лабораторное занятие 1. Жареные мясные блюда** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мяса крупными и порционными кусками	7	
	83-89	**Лабораторное занятие 2.Блюда из запеченого и тушеного мяса** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеного и запеченного мяса	7	
	90-96	**Лабораторное занятие 3.Блюда из домашней птицы, дичи и кролика** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	7	
	97	Дифференцированный зачет	1	
Всего			**97**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

лабораторий:

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кулинарный цех
учебный кондитерский цех.
читального зала с выходом в интернет

Лаборатория «Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:
Рабочее место преподавателя.
<u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
<u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u>
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:
- механическое технологическое оборудование;

1) картофелечистка МОК-125;
2) протирочная машина МП-800;
3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5) овощерезка МРОВ -160;
6) овощерезка МРО 50-200;
7) овощерезка МРО-35-
8) овощерезка «Абат»;
9) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
10) Слайсер «HVRAKAN»;
11) мясорубка МИМ-105М;
12) мясорубка «ONVITO»
13) взбивальная машина МВ-60;
14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
16) мясорыхлитель МРМ – 15;
17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2) электрическая плита ПЭ-0,17;
3) фритюрница ФЭСМ-20;
4) сковорода СЭСМ-0,2
5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6) Пароконвектомат «Абат»;
7) Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1) холодильная камера ШХ-0,4;
2) льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;
1) комплект кухонной посуды;
2) столы производственные;
3) стеллажи передвижные;
4) моечная ванна двухсекционная;
5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
7) Сковороды
8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стакаы, венчики;
9) Лопатки (металлические, силиконовые)
10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
11) Набор инструментов для карвинга;
12) комплект нормативной и технологической документации;
13) комплект учебно-методической документации;
14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:
1) мультимедийный проектор,
2) экран.
3) персональный компьютер
4) универсальный УМК, обучающие диски
5) муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:
1) весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:
1) схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
2) плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
3) плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
4) схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
5) схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
6) схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы;
7) муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Из-

дательский центр «Академия», 2016 - 328с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования/ Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288с.
3. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
9. Электронный образовательный ресурс .Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».,/Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
10. Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2014
11. Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
12. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
13. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
17. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский

центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
5. Соколова Е. И. Пригтовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data norma-tiv/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data norma-tiv/9/9744/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Институт ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является основой для дальнейшего изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. В рамках изучения МДК большое место отводится практическим и лабораторным занятиям, которые являются основой для прохождения учебной практики и практики по профилю специальности. Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях, созданный средой, как в учебном заведении, так и в предприятиях соответствующих профилю профессии повар,

. Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля

1. ***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораорных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертнное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); • соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	*защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **ПК 2.6.**	блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-	• соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; • адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
лизации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	• эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение*
ОК. 02 Осуществлять поиск, ана-	• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
лиз и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	*и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенно-	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
стей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	• понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	