

ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ

| Наименование модулей, разделов | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей | Объем часов |
|---|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Основы калькуляции и учета | Содержание учебного материала | 6 |
| | <p>Лекция Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</p> <p>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p> | 1 |
| | <p>Лекция Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 1. Работа со Сборником рецептур,:</p> <p>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,</p> <p>-определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья</p> | 1 |
| | <p>Практическое занятие 2. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.</p> <p>Лекция Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально- ответственных лиц. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | 2 |
| Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Содержание учебного материала | 6 |
| | <p>Лекция Понятия о микроорганизмах. Физиология микроорганизмов. Микробные и немикробные пищевые отравления. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.</p> | 1 |
| <p>Лекция Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> | 1 | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.</p> <p>Лекция Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p> <p>Лекция Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление дезинфицирующих средств.</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> |
| <p>Основы товароведения продовольственных товаров</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | <p>12</p> |
| | <p>Лекция Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Пищевые вещества, значение в питании. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров</p> <p>Лабораторное занятие 3. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.</p> <p>Лабораторное занятие 4. Оценка качества рыбных, мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Лекция Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |
| <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</p> <p>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.</p> <p>Лекция Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Лекция Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.</p> <p>Лекция Организация зон кухни, предназначенных</p> | <p>10</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p style="text-align: center;">Тема 2.1 Общие сведения о машинах. Машины для обработки овощей.</p> <p style="text-align: center;">Тема 2.2 Оборудование и инвентарь для обработки мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p style="text-align: center;">Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование</p> <p style="text-align: center;">Тема 3.2 Оборудование для раздачи пищи</p> | <p>для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.</p> <p>Лекция Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Картофелеочистительная машина МОК 125. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Безопасные условия труда. Общая характеристика овощерезательных машин: назначение, устройство, правила эксплуатации, принцип действия. Овощерезательные машины МРО – 200, ПУ – 06. Инвентарь для обработки овощей: разделочные доски, карбовочный нож, нож для доочистки овощей, ножи для фигурной нарезки овощей. Безопасные условия труда</p> <p>Лекция Машины для обработки мяса МИМ – 82, МИМ 105. Фаршемешалка МС – 150. Рыбоочиститель РО – 1М. устройство, принцип действия, правила эксплуатации, безопасные условия труда</p> <p>Лекция Устройство, правила эксплуатации электронных весов, слайсеров. Устройство, правила эксплуатации слайсеров. Безопасные условия труда. Характеристика производственного инвентаря и приспособлений, используемых в холодном цехе</p> <p>Лекция Устройство, правила эксплуатации ПЭСМ – 4 ШБ, Пароконвектомата, СВЧ – печи, безопасные условия труда.</p> <p>Лекция Характеристика жарочного оборудования: устройство, правила эксплуатации электрической сковороды СЭ 1, фритюрницы ФЭСМ – 20, жарочного шкафа ШЖЭСМ – 2К.</p> <p>Лекция Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд МСЭСМ-3, для вторых блюд МСЭСМ-110.</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> |
| <p>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов</p> | <p style="text-align: center;">20</p> <p style="text-align: center;"><i>1</i></p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы при приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление п\ф из рыбы</p> | <p>кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.</p> <p>Лекция 2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов, обработки рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Лекция 3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Лекция 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.</p> <p>Лекция 5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>Лабораторное занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других овощей. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов, подготовка овощей к фаршированию.</p> <p>Лекция 6. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Лекция 7. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>Лекция 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |
|---|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление п\ф из мяса, мясных продуктов.</p> | <p>различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Лабораторное занятие 2. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Лекция 9. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Лекция 10. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Лекция 11. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Лекция 12. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Лекция 13. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>1 1 1 1 1 1 1</p> |
| <p>Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление п\ф из птицы</p> | <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Лекция 14. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Лекция 15. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>1 1 1</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Лекция 16. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторное занятие 4. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Экзамен</p> | <p>1</p> <p>2</p> |
| <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок</p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Тема 2.2. Приготовление,</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Лекция 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Лекция 3. 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.</p> <p>Лекция 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.</p> <p>Лекция 5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.</p> <p>Лекция 6. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых</p> | <p>60</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
| <p>подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> | <p>концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p> <p>Лекция 7,8. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> | <p>2</p> |
| <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, холодных, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента</p> | <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Лекция 9. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лекция 10. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |
| <p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> | <p>Лекция 11. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.</p> <p>Лекция 12. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Лекция 13. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>Лекция 14. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |

| | | |
|--|---|----------|
| <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> | <p>соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Лекция 15. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.</p> | <p>1</p> |
| <p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>Лекция 16. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> | <p>1</p> |
| <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> | <p>Лекция 17. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> | <p>1</p> |
| <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов Лекция 18. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> | <p>2</p> |
| <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Лекция 19. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.</p> | <p>1</p> |
| <p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Лекция 20. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> | <p>2</p> |
| <p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> | <p>Лекция 21,22. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников</p> | <p>2</p> |

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
| <p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p> | <p>для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра.</p> <p>Лекция 23. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p> <p>Лекция 24. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки</p> | <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> |
| <p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Лекция 25. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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.</p> | <p>1</p> |
| <p>Тема 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | <p>Лекция 26. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Лекция 27, 28. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Лекция 29, 30. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, рыбы</p> <p>Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы</p> | <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 7.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p> | <p>Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной и запеченной рыбы</p> | 1 |
| | <p>Лекция 31. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 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.</p> | 1 |
| | <p>Лекция 32. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> | 1 |
| | <p>Лекция 35, 36. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> | 2 |
| | <p>Лекция 37,38. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.</p> | 2 |
| | <p>Лекция 39,40. Приготовление блюд из субпродуктов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> | 2 |
| | <p>Лекция 41. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления.</p> | 1 |
| | <p>Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде</p> | 1 |
| | <p>Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде</p> | 1 |
| | <p>Лабораторное занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде</p> | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы</p> | <p>Лекция 42,43. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).</p> <p>Лекция 44, 45. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира.</p> <p>Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи.</p> <p>Экзамен</p> | <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> |
| <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Лекция 2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Лекция 3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.</p> <p>Лекция 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p> <p>Лекция 5. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.</p> <p>Лекция 6,7. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p> | <p>22</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> | <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лекция 8. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>Лекция 9, 10. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лекция 11,12. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Лекция 13,14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</p> <p>Лекция 15,16. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска.</p> <p>Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> |
| <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | <p>22</p> |

| | | |
|--|--|----------|
| <p>ММ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Лекция 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> | <p>1</p> |
| <p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> | <p>Лекция 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> | <p>1</p> |
| <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> | <p>Лекция 3,4. . Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> | <p>2</p> |
| <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Лекция 5,6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | <p>2</p> |
| <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> | <p>Лекция 7,8. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> | <p>2</p> |
| <td data-bbox="592 1585 1353 1765"> <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</p> </td> <td data-bbox="1353 1585 1477 1765"> <p>2</p> </td> | <p>Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</p> | <p>2</p> |
| <td data-bbox="592 1765 1353 1915"> <p>Лекция 9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> </td> <td data-bbox="1353 1765 1477 1915"> <p>1</p> </td> | <p>Лекция 9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> | <p>1</p> |
| <td data-bbox="592 1915 1353 2063"> <p>Лекция 10, 11. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в</p> </td> <td data-bbox="1353 1915 1477 2063"> <p>2</p> </td> | <p>Лекция 10, 11. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в</p> | <p>2</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>тесте, фламбированных фруктов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента. Лекция 12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Лекция 13,14. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Лекция 15,16. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Дифференцированный зачет</p> | <p>2 1 2 2 2</p> |
| <p>Практическое обучение</p> <p>Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы Обработка, подготовка овощей грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Оценка качества овощей. 2. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов. 3. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, мяса, птицы. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «крутляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). 5. Приготовление рыбной котлетной массы и п\ф из нее. 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы. 7. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. 8. Оценка качества п\ф. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>144</p> <p>II 1 1 1 2 1 2 2 1</p> |
| <p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</p> | <p>12 – 19 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p> | <p>8</p> |

| | | |
|--|--|--------|
| | 20 – 27 Приготовление, оформление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, супов-пюре, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 8 |
| Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента | 28 – 35 Приготовление, подготовка к реализации горячих, холодных соусов разнообразного ассортимента и их производных, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 |
| Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | 36 – 43 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 44 – 51 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 8 |
| Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, блюд из муки | 52 - 59 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и яичных продуктов, горячих блюд из творога, сыра. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 60 - 67 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения | 8 8 |
| Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 68 – 75 Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы: отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 |
| Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 76 – 83 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 84-91 Приготовление, оформление и отпуск жареных тушеных и запеченных блюд из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 8 |
| Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы | 92- 99 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы. Требования к качеству, проведение бракеража, условия и сроки хранения. | 8 |
| Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 100-107 Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Салаты разнообразного ассортимента, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | 8 |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| <p>Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы</p> | <p>108-111 Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, холодным закускам из овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. 112-119 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> | <p>4</p> <p>8</p> |
| <p>Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>120-127 Приготовление, оформление и отпуск холодных, горячих сладких блюд, проведение бракеража, условия и сроки хранения. 128-131 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 132-139 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента проведение бракеража, условия и сроки хранения.</p> | <p>8</p> <p>4</p> <p>8</p> |
| | <p>140-144.Зачет</p> | <p>5</p> |