

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
филиала

 О.И. Иванова



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**К ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ:**

***ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ;  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ;  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ «ПОВАР»,  
«КОНДИТЕР»***

**программы подготовки специалистов среднего звена**

***ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ***

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ГОД НАБОРА НА ООП**

**2018**

**Артём 2020**

Рабочая программа учебной практики к профессиональным модулям ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер», разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

**Разработчик:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперты:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Т.И. Кашимовская	 

ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от « 28 » апреля 2020 г.

Зав. кафедрой



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	39
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	42
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ</b>	47
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ</b>	52

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее программа) по профессиональным модулям: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»; ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер», является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры.

ПК 7.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая учебная программа учебной практики может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии среднего (полного) общего образования и начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при осуществлении профессиональной подготовки работников предприятий и организаций различных форм собственности.

## 1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения **учебной программы учебной практики** должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы, птицы для приготовления полуфабрикатов

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- выполнения работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»;

**уметь:**

- использовать органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд; приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд, приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, для сложной горячей кулинарной продукции
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего: 504 часа, в том числе:

ПМ.01 – 108 часов;

ПМ.03– 324 часа;

ПМ.07 – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер»,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд
ПК 7.2.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной программы учебной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Распределение часов по курсам</b>
1	2	3	4
<b>ПК 1.1. – 1.3.</b>	<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>108</b>	<b>3 курс</b>
<b>ПК 3.1. – 3.4.</b>	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>324</b>	<b>3 курс</b>
<b>ПК 7.1. –7.2.</b>	<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер»</b>	<b>72</b>	<b>3 курс</b>
	<b>Всего:</b>	<b>504</b>	

### 3.2.Содержание обучения по учебной практике (производственному обучению)

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)
1	2	3
	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b> <b>УП.01.01, УП.03.01, УП.07.01</b>	<b>504</b>
		<b>396</b>
<b>ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>УП.01.01</b> <i>по МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> <b>МДК.01.02 Техническое оснащение и организация рабочего места</b>	<b>108</b>
<b>Вводное занятие</b>	<b>Виды работ</b> Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности, нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания. Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептов и др.). Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений. Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 1.Соблюдение норм стандартов процесса подготовки мяса, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>54</b>
<b>Тема 1.1. Организация технологического процесса подготовки мяса, используя различные методы, оборудование, инвентарь;</b>	<b>Виды работ</b> Овладение навыками распознавания качества поступающего сырья: органолептическая оценка качества сырья, проверка достоверных данных, отраженных в ветеринарном свидетельстве, нали-	

<p><b>приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</b></p>	<p>чие сертификата соответствия, ветеринарного клейма.</p> <p>Овладение технологическими приемами подготовки мяса к разделке (оттаивание мороженого мяса, зачистка поверхности туш, полутуш, четвертин, обмывание, обсушивание).</p> <p>Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, технологическая ценность, определение их кулинарного назначения.</p> <p>Способы расчета количества отходов при механической кулинарной обработке сырья.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества крупнокусковых полуфабрикатов; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения, проведение контроля качества полуфабрикатов.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: разрубочный стул, производственные столы, моечная ванна, разделочные доски, холодильный шкаф (холодильная камера), топор для мяса, нож для разрубания мяса, ножи поварской тройки. Организация рабочего места.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: маринование, отбивание, рыхление, панирование. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, определение их кулинарного назначения. Порционные (бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая); мелкокусковые (бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш).</p> <p>Способы расчета выхода полуфабрикатов при механической кулинарной обработке в зависимости от вида мяса.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: моечная ванна, стеллаж передвижной, производственные столы, холодильный шкаф, электронные весы, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки к порционному и мелкокусковому полуфабрикату, знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1. 3.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p>	

<p><b>Организация технологического процесса приготовления фаршированных полуфабрикатов</b></p>	<p>Овладение технологическими приемами приготовления фаршированных полуфабрикатов: маринование, сворачивание рулетом, подготовка начинки, фарширование. Ассортимент фаршированных полуфабрикатов: лопатка, окорок, грудинка, молочные поросята, поросычья голова. Подбор пряностей и приправ при приготовлении.</p> <p>Способы расчета выхода фаршированных полуфабрикатов в зависимости от вида мяса и расчет ингредиентов к ним.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: моечная ванна, производственные столы, холодильный шкаф, электронные весы, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки фаршированного полуфабриката; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления шпигованных полуфабрикатов</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами приготовления шпигованных и панированных полуфабрикатов: маринование, формование, подготовка овощей, шпика; шпигование, сворачивание рулетом.. Подбор пряностей и приправ при приготовлении.</p> <p>Способы расчета выхода шпигованных полуфабрикатов в зависимости от вида, веса брутто мяса; ингредиентов к ним.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: мясорыхлитель, холодильный шкаф, шпиговальная игла, шпиговальный нож, производственные столы, моечная ванна, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки шпигованного полуфабриката; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.5.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления рубленой массы</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами приготовления полуфабрикатов из рубленой массы: приготовление фарша, порционирование, формование, охлаждение. Ассортимент рубленых полуфабрикатов: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, котлеты полтавские. Ассортимент полуфабрикатов их котлетной массы: рулеты, зразы, котлеты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки.</p>	<p>6</p>

	<p>Способы расчета выхода полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: электромясорубка, фаршемешалка, электронные весы, производственные столы, холодильный шкаф, разделочные доски, ножи, кондитерский мешок.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки шпигованного полуфабриката; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	
<p><b>Тема 1.6.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы : измельчение мяса, приготовление фарша, взбивание, формование, панирование, охлаждение. взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Ассортимент полуфабрикатов: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулеты, зразы, фрикадельки.</p> <p>Способы расчета выхода полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: электромясорубка, фаршемешалка, производственные столы, электронные весы, стеллаж передвижной, холодильный шкаф, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки шпигованного полуфабриката; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из субпродуктов: размораживание, обработка, замачивание в холодной воде, удаление кровеносных сосудов. Ассортимент полуфабрикатов: целиком сердце, свиные головы, свиные и телячьи ноги, хвосты, мозги; порционными печень, почки, язык, сердца.</p> <p>Способы расчета массы отходов и потерь при холодной обработке субпродуктов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, моечная ванна, производственные столы, электронные весы, стеллаж передвижной, ножи, разделочные доски.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки шпигован-</p>	<p>6</p>

	ного полуфабриката; знаний сроков хранения, контроля качества.	
<b>Тема 1.8.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления охлажденных, замороженных полуфабрикатов.</b>	<b>Виды работ</b> Овладение технологическими приемами охлаждения и замораживания ассортимента полуфабрикатов из разных видов мяса. Закрепление понятия органолептической оценки охлажденных и замороженных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, соответствие требованиям нормативных документов; знаний сроков хранения, контроля качества. Оформление удостоверения о качестве на выпущенную продукцию Использование технологического оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, камера для замораживания, производственные столы, электронные весы, стеллажи, лотки Закрепление знаний о технологическом цикле производства полуфабрикатов	6
<b>Тема 1.9.Обобщающее занятие по теме:«Соблюдение норм стандартов процесса подготовки мяса, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b>	<b>Выполнение пробных практических работ по индивидуальному заданию.</b> Расчет массы сырья, норм отходов и потерь при обработке мяса, субпродуктов, выхода готовых полуфабрикатов, работа с нормативными документами.	6
<b>Тема 2.</b> <b>Соблюдение норм стандартов процесса подготовки рыбы, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		18
<b>Тема 2.1.</b> <b>Организация технологического процесса подготовки рыбы, используя различные методы, оборудование, инвентарь</b>	<b>Виды работ</b> Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами рыбного цеха, организацией рабочих мест. Виды промысловых рыб используемых при приготовлении сложной кулинарной продукции (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые). Определение качества поступающего сырья: органолептическим методом, по сертификату качества.. Овладение технологическими приемами подготовки рыбы к приготовлению полуфабрикатов: размораживание, потрошение, разделка на целую тушку, порционные куски, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей. Использование технологического оборудования и инвентаря: дефростер, холодильный шкаф, производственные столы, моеч-	6

	<p>ная ванна, электронные весы, ручные скребки, ножи поварской тройки, разделочные доски, противни, лотки.</p> <p>Способы расчета массы сырья нетто и полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы, нормы % отходов.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки рыбного полуфабриката; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления рыбных фаршированных полуфабрикатов, из котлетной массы.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами приготовления фаршированных полуфабрикатов: подрезание кожи, снятие кожи «чулком», подготовка начинки (измельчение, протирание, взбивание), набивка фаршем; подготовка рыбного филе, измельчение, протирание, взбивание, отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, сворачивание рулета.</p> <p>Ассортимент: полуфабрикат фаршированной рыбы целиком, порционным куском; котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели, фрикадельки, тельное</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, электромясорубка, фаршемешалка, ножи, разделочные доски, электронные весы.</p> <p>Способы расчета массы нетто полуфабриката, количества ингредиентов к начинкам.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки рыбного полуфабриката; безопасности, знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	6
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Обобщающее занятие по теме:</b> <b>«Соблюдение норм стандартов процесса подготовки рыбы, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b></p>	<p><b>Выполнение пробных практических работ по индивидуальному заданию</b></p> <p>Расчет массы сырья, норм отходов и потерь при обработке рыбы, выхода готовых полуфабрикатов, работа с нормативными документами.</p>	6
<p><b>Тема 3</b> <b>«Соблюдение норм стандартов процесса подготовки домашней птицы, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b></p>		30
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Организация технологического процесса под-</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами</p>	

<p><b>готовки домашней птицы , используя различные методы, оборудование, инвентарь; приготовление полуфабрикатов из птицы; из дичи; из кролика.</b></p>	<p>птицегольевого цеха, организацией рабочих мест. Определение качества поступающего сырья: органолептическим методом, по сертификату качества Виды домашней птицы, дичи, кроликаиспользуемой при приготовлении.</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов: целая тушка, порционные грудка, окорочок (бедро и голень), спинно-лопаточная часть, крылья;ассортимент из кролика: натуральные и фаршированные котлеты, шашлык, рагу.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: холодильный шкаф, вакуумные массажеры, мясорыхлители, ножи, разделочные доски, газовая горелка, тятка,лотки.</p> <p>Способы расчета массы нетто при подготовке полуфабрикатов, нормы % отходов.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки полуфабриката; безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы; приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение технологическими приемами приготовления фаршированных полуфабрикатов:мытьё, подготовка фарша (соус густой молочный, печень говяжья, грибы, сливочное масло), маринование, фарширование, формование, охлаждение. Ассортимент: птица галантин,рулада, фаршированные котлеты из филе птицы, окорочка, утка фаршированная; сердце и печень кур, желудки кур, утиная и гусиная печень (фуа-гра), петушиные гребешки. Подбор пряностей и приправ.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря:электромясорубка, взбивальная машина,иглы для шпигования, тятка, ножи поварской тройки,разделочные доски, холодильный шкаф, весы электронные, формы для паштета.</p> <p>Способы расчета массы нетто фаршированных полуфабрикатов, нормы % отходов.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки полуфабриката; безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов; знаний сроков хранения, контроля</p>	<p>6</p>

	качества.	
<b>Тема 3.3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной, кнельной массы.</b>	<p><b>Виды работ</b> Овладение технологическими приемами приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: измельчение, протирание, подбор и подготовка ингредиентов, взбивание, отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Ассортимент: котлеты, биточки, зразы, фрикадельки, кнели, суфле. Подбор пряностей и приправ при приготовлении.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: дефростер, мясорубка, фаршемешалка, ножи поварской тройки, кондитерский мешок, разделочные доски, лотки, противни.</p> <p>Способы расчета количества сырья весом нетто, нормы % отходов.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки полуфабриката; безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов; знаний сроков хранения, контроля качества.</p>	6
<b>Тема 3.4. Обобщающее занятие по теме: «Соблюдение норм стандартов процесса подготовки домашней птицы, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по индивидуальному заданию</b> Расчет массы сырья, норм отходов и потерь при обработке птицы, выхода готовых полуфабрикатов, работа с нормативными документами.</p>	6
<b>Итоговое занятие:</b>	<p><b>Защита учебной практики УП.01.01</b> по (МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; МДК.01.02 Техническое оснащение и организация рабочего места)</p>	6
	Итого по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	108
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>УП.03.01 по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>288</b>
<b>Вводное занятие</b>	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, со-</p>	

	<p>держанию предприятий общественного питания.</p> <p>Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.).</p> <p>Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др.</p> <p>Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.</p>	6
<b>Тема 1. Супы</b>		90
<p><b>Тема 1.1.</b></p> <p><b>Основы технологии приготовления бульонов: костного, мясо-костного, мясного из птицы, рыбного, грибного</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. сертификатов соответствия на сырье.</p> <p>Основы технологии приготовления бульонов: костного, мясо-костного, мясного из птицы, рыбного, грибного.</p> <p>Технология осветления бульона с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<p><b>Тема 1. 2.</b></p> <p><b>Организация производства и основы технологии приготовления заправочных супов: борщ основной, производные</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления: борщ с капустой и картофелем, борщ с фасолью, свекольник, борщ московский, борщ флотский, борщ сибирский, борщ украинский.</p> <p>Овладение навыками выбора основного, дополнительного сырья и определение их качества. Правила подбора пряностей, приправ.</p> <p>Овладение приемами использования комбинированных методов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; контроль качества и соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения.</p>	6

	<p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<b>Тема 1.3. Приготовление бульонов; борща</b>	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления бульонов, борща»	6
<b>Тема 1.4. Организация производства и основы технологии приготовления заправочных супов: щи основные и производные</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления: щи из свежей капусты, щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашеной капусты с картофелем, щи из щавеля, щи зеленые, щи суточные, щи по-уральски.</p> <p>Овладение навыками выбора основного, дополнительного сырья и определение их качества. Правила подбора пряностей, приправ. Овладение приемами использования комбинированных методов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 1.5. Организация производства и основы технологии приготовления заправочных супов: рассольник; солянки.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления: рассольник, рассольник домашний, петербургский, московский; солянка сборная мясная, солянка из птицы и дичи, из рыбы.</p> <p>Овладение навыками выбора основного, дополнительного сырья и определение их качества. Правила подбора пряностей, приправ. Овладение приемами использования комбинированных методов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического</p>	6

	оборудования и инвентаря.	
<b>Тема 1.6. Приготовление заправочных супов</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления заправочных супов»</b>	6
<b>Тема 1.7. Организация производства и основы технологии приготовления супов: овощных; картофельных, с крупами, макаронными и бобовыми изделиями; молочных; фруктовых; супов из водорослей, из морепродуктов, национальных супов</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления супов: овощных; картофельных, с крупами, с макаронными и бобовыми изделиями; молочных; фруктовых; супов из водорослей, из морепродуктов, национальных супов.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.</p> <p>Применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления супов.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 1.8. Приготовление овощных, картофельных супов с крупами и макаронными изделиями</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления овощных, картофельных супов с крупами»</b>	6
<b>Тема 1.9. Организация производства и основы технологии приготовления холодных супов</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления: окрошка мясная, окрошка сборная мясная, окрошка овощная, окрошка уральская, борщ холодный, свекольник холодный, щи зеленые с яйцом, ботвинья.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья. Сертификатов соответствия на сырье. Правила подбора пряностей и приправ, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов</p>	6

	<p>для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<b>Тема 1.10. Приготовление холодных супов</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления холодных супов»</b>	6
<b>Тема 1.11. Организация производства и основы технологии приготовления прозрачных супов: мясного, куриного, рыбного</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Приготовление «оттяжки», осветление бульона.</p> <p>Органолептическая оценка качества бульона и степени готовности. Организация приготовления гарниров к супам: пирожков, расстегаев, профитролей, фрикаделек,пельменей, ватрушек.</p> <p>Подбор и сочетание основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и подачи.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 1.12. Приготовление прозрачных супов</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления прозрачных супов»</b>	6
<b>Тема 1.13. Организация производства и основы технологии приготовления пюреобразных супов.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления: супов-пюре из овощей, супов-пюре из моркови, супов-пюре из цветной капусты, супов-пюре из кур, супов-пюре из мясных продуктов, супов-пюре из зеленого горошка; молочных супов.</p> <p>Приемка сырья по качеству, подбор ингредиентов по вкусовому сочетанию. Подбор пряностей и приправ для приготовления.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления</p> <p>Подготовка необходимого технологического оборудования и</p>	6

	инвентаря.	
<b>Тема 1.14. Приготовление пюреобразных супов</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пюреобразных супов»</b>	6
<b>Тема 1.15. Практическая работа по теме «Супы»</b>	<b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Супы»</b>	6
<b>Тема 2. Соусы</b>		30
<b>Тема 2.1. Организация производства и основы технологии приготовления горячих красных соусов на мясном бульоне.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления соусов: соус красный основной, соус луковый, соус пикантный, соус мадера, соус кисло-сладкий соус охотничий, соус перечный с уксусом, соус перечный с вином, соус красный смородиновый, соус красный с мандаринами, соус красный с ветчиной и грибами. Приемка сырья по качеству, подбор ингредиентов по вкусовому сочетанию для гармонизации вкуса. Методы комбинирования различных способов приготовления соуса, правила выбора вина, подбор приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 2.2. Приготовление горячих красных соусов на мясном бульоне</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления горячих мясных соусов»</b>	6
<b>Тема 2.3. Организация производства и основы технологии приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне; сметанных; молочных; грибных.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основами технологии приготовления: соус белый основной, соус паровой, соус томатный, соус томатный с грибами, соус белый с рассолом, соус белый с овощами, соус грибной, соус грибной с томатом, соус грибной со сметаной; соусы молочные, соусы сметанные. Приемка сырья по качеству, подбор ингредиентов по вкусовому сочетанию для гармонизации вкуса. Методы комбинирования различных способов приготовления соусов, правила вы-</p>	6

	<p>бора вина, подбор приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<b>Тема 2.4. Приготовление горячих соусов белых на мясном и рыбном бульоне; сметанных; молочных; грибных.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне, сметанных, молочных, грибных соусов»</b>	6
<b>Тема 2.5. Практическая работа по теме «Соусы»</b>	<b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Соусы»</b>	6
<b>Тема 3. Блюда из овощей, грибов и сыра</b>		54
<b>Тема 3.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из овощей: отварных, припущенных, тушеных.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Основы технологии приготовления : картофель отварной, с луком и грибами; картофель в молоке, отварные капуста, зеленый горошек, кукуруза, спаржа; морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом; виды овощного пюре, мозаика из пюре: картофельное, с зеленым горошком, с томатами; рагу из овощей, капуста тушеная, свекла тушеная с яблоками, морковь тушеная с рисом, черносливом; картофель тушеный с грибами и луком.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Подбор основного и дополнительного сырья по вкусовому сочетанию. Подбор приправ и специй.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для горячих блюд.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 3.2. Приготовление блюд из овощей: отварных; припущенных; тушеных.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей»</b>	6

<p><b>Тема 3.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из жареных овощей; грибов; сыра.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Основы технологии приготовления блюд: картофель жареный, с луком и грибами, картофель «пармонтъе», «нузет», «дюшес», «фри»; зразы и крокеты картофельные; кабачки, тыква и баклажаны жареные; шницель, зразы и оладьи овощные; картофель с грибами, фигурные грибы с луком, сыр жареный с овощами.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия. Подбор ингредиентов по вкусовой совместимости, подбор приправ и специй.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления блюд. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.4. Приготовление блюд из жареных овощей; грибов; сыра.</b></p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из жареных овощей; грибов; сыра»</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из запеченных овощей; грибов; сыра.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Основы технологии приготовления блюд: картофель запеченный в сметанном соусе с грибами или луком, картофель печеный, со специями, с яйцом и помидорами, с окороком и грибами; картофельные котлеты запеченные под соусом с луком; запеканка овощная суфле из моркови, пудинг из моркови, грибы в сметанном соусе, грибы с луком, фигурные грибы для гарнира, грибы в соусе с картофелем.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия. Подбор ингредиентов по вкусовой совместимости, подбор приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>

<b>Тема 3.6. Приготовление блюд из запеченных овощей, грибов, сыра.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из запеченных овощей, грибов, сыра»</b>	6
<b>Тема 3.7. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Основы технологии приготовления блюд: перец или свекла фаршированные овощами или мясом, голубцы закусочные, долма; баклажаны фаршированные овощами и сыром, фаршированный кочан, помидоры фаршированные грибами, сыром.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия. Подбор ингредиентов по вкусовой совместимости, подбор приправ и специй.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества; знаний температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 3.8. Приготовление блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра»</b>	6
<b>Тема 3.9. Практическая работа по теме «Блюда из овощей, грибов и сыра»</b>	<b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из овощей, грибов и сыра»</b>	6
<b>Тема4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b>		36
<b>Тема 4.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из круп.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Основы технологии приготовления блюд: каши рассыпчатые, каши вязкие, жидкие; рис с овощами, ризотто, плов, крупеник, запеканка с творогом, крокеты, котлеты (биточки).</p> <p>Овладение навыками распознавания качества круп, сертификатов соответствия.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения</p>	6

	<p>работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления блюд.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<b>Тема 4.2. Приготовление блюд из круп</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из круп»</b>	6
<b>Тема 4.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из макаронных изделий; бобовых.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Основы технологии приготовления блюд: макароны отварные, макароны с сыром или брынзой, макаронник, спагетти с овощами и соусом, паста с томатами, с беконом, лапшевник.; бобовые с маслом или луком, запеканка из бобовых и картофеля, фасоль в томате.</p> <p>Овладение навыками распознавания качества круп, макаронных изделий сертификатов соответствия.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья для приготовления блюд.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6
<b>Тема 4.4. Приготовление блюд из макаронных изделий и бобовых.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из макаронных изделий и бобовых»</b>	6
<b>Тема 4.5. Практическая работа по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>	<b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>	6
<b>Защита учебной практики по темам 1-4</b>	<b>Выполнение контрольных практических заданий</b>	6
<b>Тема 5. Блюда из рыбы</b>		48
<b>Тема 5.1. Организация производства и основы</b>	<b>Виды работ</b>	

<p><b>технологии приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы</b></p>	<p>Основы технологии приготовления блюд: рыба отварная с соусом польский, рыба паровая, рыба в рассоле, рыба в томате, рыба на пару, подушечки с начинкой и конвертики из филе.  Оформление и подача с художественным дизайном.  Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к рыбе при ее подготовке.  Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.  Соблюдение температурного и временного режима охлаждения и замораживания рыбы с учетом требований к безопасности продукции. Использование технологического оборудования и инвентаря</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 5.2. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.</b></p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварной ,припущенной, тушеной рыбы»</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 5.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Овладение технологией приготовления блюд: стейк -дарн, стейк-тронтон, филе во фритюре, в тесте, в беконе, на шпажках, зразы с различными фаршами; запеченная с картофелем по-русски, по-московски, лосось и овощи запеченные в конверте, фаршированная солянка из рыбы на сковороде. Основные виды панировок и маринадов используемые для жареной продукции. Основные виды обертывания: в бекон, слоеное и сдобное тесто, соленую рубашку.  Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к рыбе при ее подготовке.  Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.  Соблюдение температурного и временного режимов охлаждения и замораживания рыбы с учетом требований к безопасности продукции. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>

<p><b>Тема 5.4. Приготовление блюд из рыбы жареной, запеченной.</b></p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной»</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 5.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>          Основы технологии приготовления блюд: фаршированная рыба целой тушкой и порционным куском; тельного; отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, муслин из рыбы; котлеты, биточки, зразы.          Научить методам оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда.          Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к рыбе при ее подготовке.          Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.          Соблюдение температурного и временного режимов охлаждения и замораживания рыбы с учетом требований к безопасности продукции. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 5.6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</b></p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы»</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 5.7. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря</b></p>	<p><b>Виды работ</b>          Основы технологии приготовления блюд: вареные на пару и припущенные кальмары, морские гребешки, креветка, мидии, крабы; вареная морская капуста (ламинария). Использованиепряного и острого бульона, рекомендуемые ингредиенты; биточки из кальмаров, кальмары фаршированные.          Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к морепродуктам.          Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.          Соблюдение температурного и временного режима приготовления и отпуска с учетом требований к безопасности продукции.          Использование технологического оборудования и инвентаря</p>	<p>6</p>

<p><b>Тема 5.8. Практическая работа по теме «Блюда из рыбы»</b></p>	<p><b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из рыбы»</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 6. Блюда из мяса</b></p>		<p>60</p>
<p><b>Тема 6.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из отварного мяса, субпродуктов, диких животных.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Овладение основами технологии приготовления блюд: говядина отварная, баранина с овощами, окорок или грудинка отварные, сосиски (сардельки) отварные, язык и сердце отварные, котлеты натуральные паровые; отварное мясо косули, оленя, лося.  Проведение расчетов необходимого количества сырья, подбор соуса и гарнира к основному блюду по вкусовому дополнению.  Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.  Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.  Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 6.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Овладение основами технологии приготовления блюд: крупным куском ростбиф, говядина шпигованная, грудинка фаршированная кашей, телячья лопатка, поросенок жаренный; порционным куском: стейк из говядины, котлеты отбивные, шницель, зразы отбивные; мелким куском: бефстроганов, поджарка; печень по-строгановски, печень в соусе; шашлык по-кавказки, по-грузински; бесбармак; шашлык из мяса оленя, косули, лося. Научить методам оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда. Проведение расчетов необходимого количества сырья, использование приправ и специй.  Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.  Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления, правила оформления и подачи.  Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	<p>6</p>

	ря.	
<b>Тема 6.4. Приготовление блюд из жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварного и жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных»</b>	<b>6</b>
<b>Итоговое занятие:</b>	<b>Выполнение контрольных практических заданий по ПМ.03</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b> по УП.03.01(МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции)	<b>288</b>
	<b>Итого по УП.01.01 и УП. 03.01</b>	<b>396 часов</b>
	<b>УП.03.01 по МДК.03.01, УП.07.01 по МДК.07.01</b>	<b>108</b>
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>УП.03.01 по МДК.03.01 (Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции)</b>	<b>36</b>
<b>Тема 6.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных.</b>	<b>Виды работ</b> Овладение технологией приготовления блюд: мясо шпигованное, мясо духовое, жаркое по-домашнему, гуляш, печень, сердце в соусе, рагу, азу, говядина в кисло-сладком соусе; жаркое из зайца, филе косулис вином и яблоками, заяц в сметане; плов по-узбекски, плов по-таджикски. Научить методам оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда. Произвести расчет количества необходимого сырья, подбор приправ и специй. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества. Соблюдение температурного и санитарного режимов приго-	<b>6</b>

	<p>товления, правила оформления и подачи. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	
<b>Тема 6.6. Приготовление блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных»</b>	<b>6</b>
<b>Тема 6.7. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из мяса рубленого, котлетной, кнельной массы; национальные; запеченные.</b>	<p><b>Виды работ</b> Овладение технологией приготовления блюд: бифштекс, котлеты, биточки, шницели, тефтели, рулеты, запеканки, мусс из говядины, баклажаны с мясом, помидоры с мясом, голубцы с мясом и рисом, перец фаршированный, люля-кебаб, долма. Научить методам оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важный элемент дизайна блюда. Произвести расчет количества основного и дополнительного сырья, использование приправ и специй Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества. Соблюдение температурного и санитарного режимов, правила оформления и подачи. Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 6.8. Приготовление блюд из мяса рубленого, котлетной и кнельной массы; национальные; запеченные.</b>	<b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из мяса рубленого, котлетной и кнельной массы, национальные, запеченные»</b>	<b>6</b>
<b>Тема 6.9. Практическая работа по теме «Блюда из мяса»</b>	<b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме: «Блюда из мяса»</b>	<b>6</b>
<b>Итоговое занятие:</b>	<b>Выполнение контрольных практических заданий Защита учебной практики практики по модулю МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>6</b>
	<b>Итого по УП.03.01</b>	<b>36</b>

	<b>УП.07.01 по МДК.07.01(Технология обработки сырья и приготовления блюд)</b>	<b>72</b>
<b>ПМ. 07</b> Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»		
<b>Тема 1. Технология приготовления блюд простой и средней сложности, варианты оформления блюд</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Обработка, нарезка овощей приготовление простых и средней сложности блюд, гарниров из овощей и грибов, оформление.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей. Подбор инвентаря и инструментов для обработки овощей, приготовления блюд.</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных, бобовых, зерновых, десертных, пряных, листовых, быстрозамороженных и консервированных овощей и грибов: сортировка, очистка, промывание.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Освоение приемов по минимизации потерь витаминов при тепловой обработке овощей.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей, приправ при приготовлении блюд.</p> <p>Освоение приемов по хранению, охлаждению и замораживанию обработанных овощей и грибов.</p> <p>Освоение приемов нарезки овощей в соответствии с их кулинарным использованием.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд</p>	<b>6</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров.</p>	

	<p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд.</p> <p>Освоение приемов по подготовке основного и дополнительного сырья.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров.</p> <p>Освоение приемов по обработке яиц перед тепловой обработкой.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей, приправ при приготовлении блюд.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюда гарниров.</p>	6
<p><b>Тема 1.3</b> <b>Подготовка сырья и приготовление основных супов, горячих соусов.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении основных супов, горячих соусов.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд.</p> <p>Механическая обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения бульонов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей, зелени при приготовлении блюд.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению щей, борщей, рассольников, солянок, картофельных и овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, холодных супов. Доведение до вкуса.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче супов, горячих соусов</p>	6
<p><b>Тема 1.4</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p>	

<p><b>Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, простых и средней сложности блюд из рыбы с костным скелетом, оформление.</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при обработке рыбы.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки рыбы</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для обработки рыбы и приготовления блюд.</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке и разделке рыбы на полуфабрикаты: тушка, кругляши, филе с реберными костями и кожей, филе без реберных костей с кожей, филе без реберных костей и кожи.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из рыбы.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной, припущенной, жареной основным способом и во фритюре, запеченной рыбы.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.5</b> <b>Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов, простых и средней сложности блюд из мяса, субпродуктов, оформление.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при обработке мяса.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки мяса. Субпродуктов. Подготовка рабочего места.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для обработки, приготовления блюд из мяса</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке мяса: размораживание, жиловка, зачиска.</p> <p>Освоение приемов по нарезке полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы; по отбиванию, подрезанию сухожилий, панированию, шпигованию, формованию.</p> <p>Ознакомление с режимами тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из мяса.</p>	<p>6</p>

	<p>Освоение приемов по приготовлению блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса, субпродуктов.</p>	
	<p><b>Выполнение практических индивидуальных заданий по МДК. 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд</b></p>	6
<p><b>Тема 1.6</b> <b>Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов, простых и средней сложности блюд из птицы, оформление.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при обработке домашней птицы.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки домашней птицы. Подготовка рабочего места.</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Проведение бракеража полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной домашней птицы, из филе домашней птицы.</p> <p>Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из домашней птицы.</p> <p><b>Выполнение практических индивидуальных заданий по МДК. 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд</b></p>	6
<p><b>Тема 1.8</b> <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок.</p>	

	<p>Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Нарезка продуктов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных блюд и закусок.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению холодных блюд и закусок: рыбных, мясных, из овощей, яиц, грибов. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных блюд и закусок.</p>	6
<p><b>Тема 1.9</b> <b>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких блюд, напитков.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких блюд, напитков.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом сладких блюд, напитков.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд, напитков.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения сладких блюд, напитков</p> <p>Освоение приемов по приготовлению сладких блюд: желе, муссов, кремов, суфле, пудингов, сладких блюд из яблок. Выбор соусов и сиропов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению напитков: киселей, компотов, напитков, чая, кофе, какао. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких блюд и напитков.</p>	6
<p><b>Тема 1.10</b> <b>Приготовление мучных изделий с фаршем.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении хлебобулочных изделий.</p>	

	<p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, хлебобулочных изделий.</p>	6
<b>Практическая работа по теме: «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b>	<b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме: «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b>	6
<b>Итоговое занятие</b>	<b>Защита учебной практики практики по модулю МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд</b>	6
	<b>Итого УП.07.01 МДК. 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд</b>	72
	<b>Итого по УП.03.01 и УП.07.01</b>	<b>108</b>
<b>Всего:</b>		<b>504</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)**

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

Реализация программы учебной практики (производственного обучения) предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

##### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

1. «Микробиологии, санитарии и гигиены»
  - методические пособия;
  - комплект плакатов;
  - лабораторное оборудование.
- 2.«Учебный кулинарный цех»
  - рабочее место преподавателя;
  - рабочие места студентов;
  - методические пособия;
  - комплект плакатов;
  - лабораторное оборудование в том числе:
    - ванна моечная ВСМ-1/430КК;
    - пароконвектомат;
    - стеллаж производственный для посуды;
    - шкаф кухонный (двери купе);
    - блинница электрическая;
    - ванны моечные;
    - весы электронные;
    - тестомесильная машина;
    - кофемашина;
    - мясорубка;
    - печь электрическая;
    - холодильная витрина;
    - аппарат для нарезки BeckersItalyСлайсер серии ES 220;
    - печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR;
    - холодильник ШХ-07;
    - хлебопечь;

##### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер, тестомесильная машина;  
-тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка, хлебопечь, кофемашина,  
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.  
Производственные столы, моечные, рыбный котел, инвентарь, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную(по профилю специальности) практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

##### **Нормативно-правовая документация:**

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)

11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)

12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

#### **2 Учебная литература:**

##### **Основная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Москва: КноРус, 2020. – 222 с. <https://book.ru/book/934353>

2.Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/934030>

3.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 178 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

#### **Дополнительная литература:**

1.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. –Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268 <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

2.Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 217 <https://biblio-online.ru/bcode/437649>

3.Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 113 с. <https://biblio-online.ru/bcode/438392>

4.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. –Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

5.Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования /О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 179 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

6.Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва : Русайнс, 2020. – 121 с. <https://book.ru/book/936168>

7.Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие /Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. – Москва: КноРус, 2021. – 302 с. <https://book.ru/book/936277>

#### **Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

**Информационное обеспечение обучения требует** наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики (производственного обучения)**

Освоение обучающимися программы учебной практики по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.03, ПМ.07 проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Освоению обучающимися программы учебной практики профессиональных модулей предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной дея-

тельности», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и междисциплинарных курсов профессиональных модулей ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и параллельное изучение ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер».

Учебная практика проходит как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности

#### 4.4. Кадровое обеспечение учебной практики(производственного обучения) образовательного процесса

Руководство учебной практикой по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.03, ПМ.07 обеспечивается преподавателем, имеющим высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих реализацию учебной практики (производственного обучения)

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
	ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер»	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение продовольственных товаров, товаровед высшей квалификации	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г.Артеме	штатный

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

### 5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.- Контроль и оценка результатов сформированности профессиональных компетенций

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	текущий контроль в форме: - выполнение пробных практических работ по индивидуальному заданию;
ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	текущий контроль в форме: - выполнение пробных практических работ по индивидуальному заданию;
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	текущий контроль в форме: - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики;
ПК 1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	текущий контроль в форме: -оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; -защита учебной практики;
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	текущий контроль в форме: - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики;
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	текущий контроль в форме: -оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита учебной практики;
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра	текущий контроль в форме: - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики;
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса.	текущий контроль в форме: - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; -выполнение пробной практической работы; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики;
ПК 7.1 Проводить приготовление блюд	текущий контроль в форме:

простой и средней сложности, варианты оформления блюд.	-оценка выполнения индивидуальных практических работ; -защита учебной практики
ПК 7.2Проводить приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	текущий контроль в форме: - оценка выполнения индивидуальных практических работ; -защита учебной практики;

## 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 6 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения индивидуальных практических работ; - наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении практических самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных

	технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период сдачи пробных практических работ.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий

### 5.3. Оценка индивидуальных практических достижений по итогам выполнения программы учебной практики

№ п/п	Критерий оценки	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	Глубокое и полное овладение практическими навыками, предусмотренными программой учебной практики; владение понятийным аппаратом; умение связывать теорию с практикой; решать	«Отлично»	5

	профессиональные задачи; высказывать и обосновывать свои суждения.		
2	Полное овладение практическими навыками, предусмотренными программой учебной практики; владение понятийным аппаратом; умение связывать теорию с практикой; осознанное применение знаний для решения профессиональных задач; грамотное изложение ответов, но содержание их и форма имеют отдельные неточности.	«Хорошо»	4
3	Студент владеет основными практическими навыками, предусмотренными программой учебной практики, но выполняет их неточно, непоследовательно, допускает ошибки при выполнении профессиональных задач, определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.	«Удовлетворительно»-	3
4	Студент имеет недостаточные практические навыки, предусмотренные программой учебной практики, не умеет выполнять поставленные профессиональные задачи, допускает ошибки в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.	«Неудовлетворительно»	2

## Приложение А

### ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ, ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ В ПЕРИОД ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Сырье</b>	Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
<b>Полуфабрикат</b> (кулинарный полуфабрикат)	Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
<b>Полуфабрикат высокой степени готовности</b>	Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
<b>Кулинарное изделие</b>	Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
<b>Мучное кулинарное изделие</b>	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
<b>Кондитерское изделие</b>	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
<b>Блюдо</b>	Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности порционированных и оформленных.
<b>Кулинарная продукция</b>	Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
<b>Кулинарная готовность</b> (или готовность)	Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
<b>Кулинарная обработка</b>	Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.
<b>Механическая кулинарная обработка</b>	Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
<b>Тепловая кулинарная обработка</b>	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
<b>Отходы при кулинарной обработке</b>	Пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.
<b>Потери при кулинарной обработке</b>	Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.
<b>Рецептура</b> (кулинарной продукции)	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
<b>Технологический процесс</b>	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции
<b>Качество</b>	Совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности насе-

	ления в полноценном питании.
<b>Ассортимент</b>	Перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.
<b>Органолептическая оценка качества</b>	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд – по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.
<b>Охлаждение</b>	Отдача тепла в окружающую среду. Продукты можно охлаждать в естественных и искусственных условиях
<b>Классификация</b>	Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами
<b>Контроль качества</b>	Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства.
<b>Сырье</b>	Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
<b>Полуфабрикат</b> (кулинарный полуфабрикат)	Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
<b>Полуфабрикат высокой степени готовности</b>	Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
<b>Кулинарное изделие</b>	Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
<b>Мучное кулинарное изделие</b>	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
<b>Кондитерское изделие</b>	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
<b>Блюдо</b>	Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности порционированных и оформленных.
<b>Кулинарная продукция</b>	Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
<b>Кулинарная готовность</b> (или готовность)	Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
<b>Кулинарная обработка</b>	Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.
<b>Механическая кулинарная обработка</b>	Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
<b>Тепловая кулинарная обработка</b>	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
<b>Отходы при кулинарной обработке</b>	Пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.
<b>Потери при кулинарной обработке</b>	Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

<b>Рецептура</b> (кулинарной продукции)	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
<b>Технологический процесс</b>	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции
<b>Качество</b>	Совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.
<b>Ассортимент</b>	Перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.
<b>Органолептическая оценка качества</b>	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд – по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.
<b>Охлаждение</b>	Отдача тепла в окружающую среду. Продукты можно охлаждать в естественных и искусственных условиях
<b>Мясорубка</b>	Машина для измельчения мяса
<b>Фаршемешалка</b>	Предназначена для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом
<b>Шнек</b>	Однозаходный червяк с переменным шагом витков
<b>Разрывание</b>	Разрушение при растяжении
<b>Раздавливание</b>	Разрушение при сжатии
<b>Размалывание</b>	Разрушение при изгибе
<b>Взбиватели</b>	Инструменты для взбивания смесей различной густоты
<b>Непосредственный обогрев</b>	Передача тепла через разделительную стенку
<b>Косвенный обогрев</b>	Передача тепла через промежуточную стенку
<b>Пряности</b>	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом
<b>Шпигование</b>	Внедрение инородного жира в мясную основу, для повышения сочности
<b>Фарширование</b>	Наличие целого продукта (курицы, утки, индейки, гуся, рыбы) из которого вынимают внутренности и заполняют образовавшуюся полость начинкой.
<b>отбивание</b>	Для разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, придания формы.
<b>жиловка</b>	Удаление из полученной мякоти хрящей, грубой соединительной ткани и лишнего жира.
<b>зачистка</b>	Срезание закраин, придания полуфабрикату определенной формы и удаления поверхностной пленки.
<b>Фрикасе</b>	Блюдо из молодого, нежного мяса (из телятины и цыплят) с косточками
<b>Филе</b>	Без костей часть мяса домашних животных, птицы, дичи, рыбы

<i>Маринование</i>	Способ консервирования продуктов или их предварительная обработка, способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает вкус, аромат.
<i>Фарш</i>	Сырое молотое мясо, измельченные овощи, грибы, фрукты.
<i>Бланширование</i>	Обдавать кипятком
<i>Букет</i>	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа
<i>Аппетит</i>	Ощущение, связанные с потребностью в пище
<i>Заправка</i>	Состав улучшающий пищу, сдобривающий ее вкус и подходящий только к определенным продуктам
<i>Щепотка</i>	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
<i>Блюдо</i>	Два значения: 1.либо -кушанье, как композиционное объединение нескольких кулинарных изделий 2.либо столовая посуда в виде большой тарелки для подачи к столу кушанья.
<i>Сложное блюдо</i>	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, оформленных.
<i>Паштеты</i>	Изделия из предварительно отваренного, готового для еды животного сырья(мяса, рыбы, птицы, ракообразных) превращенного в молотое, пастообразное состояние
<i>Шницель</i>	Мясное блюдо, плотно панируют в сухарях и во взбитом яйце.
<i>Бифштекс</i>	От англ.beef –говядина , steak -кусочек
<i>Бефстроганов</i>	Популярное блюдо из мелких кусочков мяса в соусе
<i>Антрекот</i>	Любой кусок мяса без костей из говядины толщиной 1-1,5см и величиной с ладонь.
<i>Мышечная ткань</i>	Состоит из отдельных волокон ,покрытых полупрозрачной оболочкой
<i>Соединительная ткань</i>	Состоит из неполноценных белков коллагена и эластина.
<i>Жировая ткань</i>	Представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью.
<i>Костная ткань</i>	Состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин-вещество близкое к коллагену.
<i>Основные ткани мяса</i>	Мышечная, соединительная, жировая, костная
<i>Отбивание</i>	Для разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, придания формы.
<i>Крупнокусковые полуфабрикаты</i>	Отдельные части мяса, зачищенные от лишнего жира, пленок, сухожилий
<i>Котлетное мясо</i>	Куски мясной мякоти различной величины и массы с костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов.
<i>Гарнир</i>	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
<i>Простой гарнир</i>	Состоит из одного какого-то продукта

<b><i>Сложный гарнир</i></b>	Состоит из двух и более различных продуктов
<b><i>Банкетное блюдо</i></b>	Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.
<b><i>Охлажденное блюдо, кулинарное изделие</i></b>	Блюдо или кулинарное изделие ,подвергнутое интенсивному охлаждению.
<b><i>Пищевые отходы</i></b>	Остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу
<b><i>Технические отходы</i></b>	Продукты, которые передают для последующего использования отраслях промышленности.
<b><i>Качество полуфабрикатов</i></b>	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке, безопасность для здоровья.
<b><i>Пищевая ценность</i></b>	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
<b><i>Нормативные документы</i></b>	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации
<b><i>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий</i></b>	Документ в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.
<b><i>Производственный контроль</i></b>	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.

Приложение Б

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
<b>БЫЛО:</b>	<b>СТАЛО:</b>
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

**БЫЛО:**

**СТАЛО:**

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения