



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

д.э.н. проф. Пасечко Л.А.

«11» сентября 2017г.

**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Индекс	Дисциплины	Аннотации
ПП.00	Профессиональная подготовка	
ПП.ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл	
ПП.ОГСЭ.01	Основы философии	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Формирование способностей понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> 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,</p>

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, 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

### **Содержание**

Понятие "человек". Особенности бытия человека. Место человека в природе. Понятие науки. Философия науки. Черты научного познания. Этапы развития науки. Философская антропология как раздел философии. Философско-антропологические парадигмы. Сознание и высшие психические функции. Понятие познания. Виды познания. Истина. Концепции истины (когеренции, корреспонденции, прагматизма, конвенционализма). Относительная и абсолютная истины. Социальная философия как раздел философии. Социобиология. Понятие общества. Структура общества. Социальная мобильность. Виды обществ. Культура. Подходы к пониманию культуры. Глобальные проблемы современности. Понятие "экология". Экологические проблемы. Проблема голода и дефицита воды. Климатические изменения и жизнь людей. Понятие мировоззрения. Структура мировоззрения. Исторические типы мировоззрения. Мифологическое мировоззрение, его черты и функции. Религиозное мировоззрение. Философия как тип мировоззрения. Понятие философии. Плюрализм в философии. Разделы философии и разнообразные подходы к восприятию философских идей. Онтология. Понятие "ontos". Происхождение понятия "онтология". Милетская и элейская школы. Виды бытия. Гносеология. Понятие познания и виды познания. Этика. Понятие морали нравственности. Эстетика. Категории эстетики. Логика. Законы логики. антропология. Понятия "индивид", "человек", личность", "сознание". Философские представления о природе, сущности человека и смысле его жизни. Милетская и элейская школы. Понятие Логоса в учении Гераклита из Эфеса. Учение Пифагора о числах. Сократ и софисты. Античная классическая философия. Идеализм и дуализм в учении Платона. Представления о единстве материи и форме в трудах Аристотеля. Понятия энтелехии, акциденции, чтойности. Философия эпохи Эллинизма. Учение Плотина. Категория Единого. Основы философии Средних веков. Философия раннего Христианства. Основные категории философии Средних веков. Патристика, экзегетика, креационизм, апологетика, схоластика. Схоластические учения Ансельма Кентерберийского. Фомы Аквинского, Альберта Великого, естественнонаучная схоластика в учении Альберта Саксонского. Спор об универсалиях. Философия эпохи Возрождения как переходный тип философии. Общие особенности философии Нового времени. Философское учение Френсиса Бекона. Эксперимент как метод научного познания (эмпирический метод познания). Идолы в учении Бекона. Рационализм и дуализм в учении Рене Декарта. Пантеизм в учении Спинозы Бенедикта. Аргументы в пользу пантеизма. Философские воззрения И. Канта. Антиномии в работах Канта. Учение об Абсолютном Духе в трудах Г.В.Ф. Гегеля. Диалектика и законы диалектики в трудах Гегеля. Философские воззрения Г. Фихте. Понятия "наукоучение" и "бытие культуры" в трудах Фихте. Формирование марксизма как философского учения. Структура общества (базис и надстройка). Теория отчуждения. Формационная концепция. Марксизм как форма мировоззрения. Марксизм и государственная идеологи. Роль марксизма в экономическом, политическом и социальном развитии стран мира. Философия экзистенциализма. Воззрения А. Камю. Философия жизни, её основные черты. Представления Г. Зиммеля о субъективной и объективной культуре. "Философия денег" в воззрениях Зиммеля. Философские взгляды А. Берсона. Ницшеанство. Точки зрения относительно времени и особенностей зарождения русской философии. Взгляды П.Я.

ПП.ОГСЭ.02	История	<p>Чаадаева. Споры между западниками и славянофилами. Категория соборности в трудах А.С. Хомякова. Учение о всеединстве и богочеловечестве в трудах В.С. Соловьёва, его философско-антропологические воззрения. Философия права в России. Естественное и позитивное право в трудах русских мыслителей. Представления о государстве и праве в учениях И.А. Ильина, П.И. Новгородцева, Н.А. Бердяева. Философия космизма.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Формирование у студентов определенной системы теоретических и аксиологических представлений об исторических процессах в России и мире.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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</p> <p><b>Содержание</b> Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.Внешняя политика СССР. Отношения к сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».Политические события в Восточной Европе во второй половине 80х гг.Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.Распад СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990е гг.Участие международных организаций (ООН, Юнеско) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.</p>
------------	---------	---

<p>ПП.ОГСЭ.03</p>	<p>Иностранный язык</p>	<p>Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.Идеи «полит культурности» и молодежные экстремистские движения.Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.Территориальная целостность России, уважение прав населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования; повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;развитие когнитивных и исследовательских умений;развитие информационной культуры;расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных народов и стран.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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</p> <p><b>Содержание</b> Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация</p>
-------------------	-------------------------	--







ПП.ОГСЭ.04

Физическая культура

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

**Содержание**

Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Игра кулаком через сетку. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Остановка мяча. Короткая и длинная передача мяча. Передача мяча внешней и внутренней стороной стопы, передача мяча подъемом стопы, передача мяча пяткой. Финты. Удары носком, подъемом стопы, серединой подъема, внутренней частью подъема, внутренней стороной подъема, внешней стороной

подъема, с подрезкой мяча, удар пяткой. Резаные удары внешней частью подъёма и внутренней частью подъёма. Удары по катящемуся мячу: катящемуся от игрока, катящемуся навстречу, катящемуся сбоку. Розыгрыш углового. Розыгрыш штрафного удара. Техника отражения удара. Техника ловли мяча. Техника выхода из ворот. Техника ввода мяча в игру. Тактика игры в защите и нападении. Выполнение команд: «Пол-оборота направо!», «Пол-оборота налево!», «Короче шаг!», «Чаще шаг», «Полшага!». Выполнение команд «Прямо!» и повороты в движении направо, налево. Переход с шага на месте на ходьбу в колонне и в шеренге, перестроения. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направлении передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками, и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении. Подача с верхним, боковым, нижним и смешанным вращением, различных по длине траектории полета мяча; из различных частей стола; различной по высоте траектории подбрасывания мяча. Прием мяча срезкой, подрезкой, свечей. Накат, удар, топ-спина и топс-удар. Структура тактики и стиля игры; применение тактических комбинаций, Техника безопасности; правила личной гигиены; форма одежды и обуви для походов; личное и групповое снаряжение. Виды движений, страховки и самостраховки, на спусках и подъемах и при преодолении различных препятствий. Выбор мест для отдыха и разбивки лагеря. Умения: разводить костер; установки и снятия палатки; упаковки в спальный мешок; укладка рюкзака; пользоваться компасом и картой; ориентироваться на местности по легенде и другим приметам, Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Прыжки в высоту с разбега. Метания гранаты. Варианты эстафетного бега. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Игра кулаком через сетку. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с

<p>ПП.ОГСЭ.05</p>	<p>Русский язык и культура речи</p>	<p>расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Выполнение команд: «Пол-оборота направо!», «Полоборота налево!», «Короче шаг!», «Чаще шаг», «Полшага!». Выполнение команд «Прямо!» и повороты в движении направо, налево. Переход с шага на месте на ходьбу в колонне и в шеренге, перестроения из колонны по одному в колонны по два, по четыре в движении. Совершенствование сочетания различных положений рук, ног, туловища. Сочетание движений руками с ходьбой на месте и в движении, с маховыми движениями ног, с подскоками, с приседаниями, с поворотами. Общеразвивающие упражнения в парах. Обучение группировкам в различных положениях (в приседе, сидя, лёжа на спине). Обучение перекатам, кувыркам, мостам, равновесиям и стойкам из различных исходных положений. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направлении передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками, и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направлении передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками, и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Осознание различий между языком и речью; осмысление функций языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми; углубление знаний о стилистическом расслоении современного русского литературного языка, о качествах литературной речи, о нормах русского литературного языка; знание наиболее употребительных выразительных средств русского литературного языка.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>
-------------------	-------------------------------------	---

<p>ПП.ОГСЭ.06</p>	<p>История потребительской кооперации России</p>	<p><b>Содержание</b>  Основные составляющие русского языка. Язык и речь. Основные единицы языка. Специфика устной и письменной речи. Понятие о нормах русского литературного языка. Виды нормы. Словари русского языка. Понятие культуры речи, ее социальные аспекты, качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств). Фонетика. Основные фонетические единицы. Понятие о фонеме. Особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения. Логическое ударение. Орфоэпия. Орфоэпические нормы русского литературного языка: произносительные и нормы ударения, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов. Варианты русского литературного произношения: произношение гласных и согласных звуков; произношение заимствованных слов; сценическое произношение и его особенности. Фонетические средства речевой выразительности: ассонанс, аллитерация. Лексика. Слово, его лексическое значение. Лексические и фразеологические единицы русского языка. Лексическая норма, ее варианты. Фразеология: типы фразеологических единиц, их использование в речи. Использование в речи изобразительно-выразительных средств. Употребление профессиональной лексики и научных терминов. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление. Афоризмы. Лексикография; основные типы словарей. Морфемика. Словообразовательные нормы. Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Морфемика. Словообразовательные нормы. Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Морфология. Грамматические категории и способы выражения в современном русском языке. Самостоятельные и служебные части речи. Морфологические нормы. Ошибки в речи. Стилистика частей речи. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса: словосочетание и предложение. Простое, осложненное, сложноподчиненное и бессоюзное сложное предложения. Актуальное членение предложения. Выразительные возможности русского синтаксиса. Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи. Графика; позиционный принцип русской графики. Орфография. Принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм. Роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения. Русская пунктуация. Принципы русской пунктуации, функции знаков препинания. Роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте. Пунктуация и интонация. Способы оформления чужой речи. Цитирование. Русская орфография и пунктуация в аспекте речевой выразительности. Текст и его структура. Функционально-смысловые типы речи: описание, повествование. Рассуждение, определение (объяснение), характеристика (разновидность описания), сообщение (варианты повествования). Описание научное, художественное, деловое. Лингвистика текста. Функциональные стили речи: специфика и жанры каждого стиля, сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей. Функциональные стили речи: специфика и жанры каждого стиля, сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей. Жанры деловой и учебно-научной речи.</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Формирование знаний по вопросам возникновения и развития потребительской кооперации; изучение принципов и ценностей, на которых основывают работу потребительские кооперативы; изучение основ создания и функционирования организаций потребительской кооперации; раскрытие значения потребительских кооперативов в</p>
-------------------	--	--

национальном и международном кооперативном движении; научить анализировать сложившуюся организационную структуру, членские и экономические отношения, особенности развития социальной и экономической деятельности потребительской кооперации в современном мире.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,  
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Содержание**

Предмет и задачи дисциплины «История потребительской кооперации России». Понятие кооператива, отражающее его природу. Многообразие кооперативов, их классификация, функции кооперативов разных видов. Общие признаки кооперативов разных видов. Понятие и сущность кооперативных ценностей. Понятие и сущность кооперативных принципов. Понятия «кооперативный союз», «кооперативная система», «кооперативное движение». Исторические предшественники первых кооперативов. Декабристы и их кооперативы. Принятие Устава «Большой артели» 2 марта 1831 г., его содержание и значение. Причины и предпосылки возникновения и развития потребительской кооперации России. Первые потребительские кооперативы России, возникшие после отмены крепостного права (1861 г.): потребительские общества, сельскохозяйственные, ссудо-сберегательные и промысловые кооперативы. Теоретики и практики кооперативного движения. Развитие потребительской кооперации России в 1864 - 1917 гг. Деятельность кооперативных идеологов и практиков по формированию и принятию первых уставов кооперативов разных видов. Значение и содержание первых кооперативных уставов. Первый кооперативный закон России: его содержание и значение. Стремление кооперативных лидеров к объединению кооперативов в союзы и созданию кооперативных систем. Создание первого национального кооперативного объединения России - Московского союза потребительских обществ (МСПО). Значение МСПО в развитии потребительской кооперации России. Формирование предпосылок развития потребительской кооперации на новом историческом этапе России в условиях становления социалистических общественных отношений. Роль и место потребительской кооперации в преобразовании капиталистических отношений в социалистические (1917-1940 гг.) Потребительская кооперация в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.). Развитие потребительской кооперации в 50-80-е годы XX века. Содержание и значение закона Союза Советских Социалистических Республик «О кооперации в СССР» (1988 г.). Нарушение кооперативных принципов в деятельности потребительской кооперации в условиях советской власти. Идеологи и практики кооперативного движения потребителей в условиях советской власти. Изменение условий развития потребительской кооперации в 90-е годы XX века в связи с кардинальными преобразованиями социалистических общественных отношений в капиталистические общественные отношения. Отрицательное воздействие реформ на развитие социально-экономической деятельности потребительской кооперации. Принятие Гражданского кодекса РФ (часть 1) и введение его в действие с 1 января 1995 года – начало укрепления правового положения кооперативов. Правовое регулирование потребительской кооперации. Законы о кооперативах разных видов и кооперативные уставы: их

<p>ПП.ЕН.00</p>	<p><b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b></p>	<p>содержание и значение. Указы Президента РФ и постановления правительства о потребительской кооперации. Укрепление взаимоотношений организаций потребительской кооперации с органами исполнительной власти на местном, региональном и федеральном уровнях; с политическими партиями и общественными организациями. Стабилизация и развитие социально-экономической деятельности потребительской кооперации. Виды потребительских кооперативов и их объединений. Основы создания и деятельности потребительских кооперативов разных видов, предусмотренные в кооперативных законах и уставах.</p> <p>Нравственные основы социально-экономической деятельности потребительской кооперации. Сущность социальной миссии потребительской кооперации. Направления развития экономической и социальной деятельности потребительской кооперации в разных отраслях экономики и социальной сферы. Объективные и субъективные предпосылки развития потребительской кооперации. Международные кооперативные организации и их взаимодействие. Международный кооперативный альянс (МКА) – центр международного кооперативного движения, его значение в условиях глобализации. Генеральные и региональные ассамблеи МКА в XXI веке, их решения. Проекты МКА. Международный день кооперации, его значение. Международная организация труда (МОТ) и ее роль в развитии кооперативного движения. Укрепление социально-экономической деятельности потребительской кооперации России на основе взаимодействия национальных кооперативных объединений с международными кооперативными организациями.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
<p>ПП.ЕН.01</p>	<p>Математика</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Изучение фундаментальных основ математики в объеме, достаточном для применения в дисциплинах, читаемых студентам университета; подготовка учащихся к самостоятельному овладению математическими знаниями; создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций; воспитание математической культуры, привитие навыков математического мышления; привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> 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,</p>

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### **Содержание**

Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке и на бесконечности. Односторонние пределы. Замечательные пределы. Раскрытие неопределенностей. Приращение аргумента и функции. Непрерывность функции. Непрерывность основных элементарных функций. Классификация точек разрыва. Понятие производной. Правила дифференцирования суммы, произведения и частного. Таблица производных элементарных функций. Дифференцирование сложных функций. Производные высших порядков. Дифференциал функции. Монотонность функций. Экстремум функции. Выпуклость, вогнутость и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции. Схема исследования функций. Первообразная функция. Неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования. Понятие об определенном интеграле. Основные свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площадей криволинейных фигур. Вычисление длины дуги кривой. Вычисление объемов тел., События и действия над ними. Вероятность события. Свойства вероятности. Вероятность суммы и произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Формула Бернулли. Предмет математической статистики. Выборочная совокупность. Вариационный ряд. Частота и частность. Полигон частот (частностей). Гистограмма частот (частностей). Числовые характеристики: выборочное среднее, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение, размах вариации, мода, медиана. Случайная величина. Виды случайных величин: дискретная, непрерывная.

ПП.ЕН.02

Экологические основы природопользования

Числовые характеристики случайной величины: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение, мода, медиана. Высказывания. Логические операции над высказываниями. Зависимости между операциями. Законы алгебры высказываний.

**Форма контроля**

Экзамен (устно)

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Формирование у студентов научного представления, комплексного, целостного восприятия экологических основ природопользования, воспитание экологической культуры, экологической грамотности, информированности и сознательности в повседневном природопользовании. Формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных

кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **Содержание**

Понятие, содержание, цель, специфика дисциплины экологические основы природопользования. Характеристика природопользования и охраны природной окружающей среды. Формы и основные виды природопользования. Состояние окружающей среды России. Сущность и содержание понятия "природные ресурсы", "рациональное природопользование". Природоресурсный потенциал. Принципы и методы рационального природопользования. Виды и формы рационального природопользования. Основные принципы охраны окружающей среды. , Общая характеристика загрязнений естественного и антропогенного происхождения. Радиоактивное загрязнение. Основные разновидности и характерные черты. Химические загрязнения окружающей природной среды, их классификация. Особенности влияния загрязнений на жизнь и здоровье людей. Основы экологического законодательства РФ. Закон "Об охране окружающей среды". Государственные органы охраны окружающей природной среды, система органов управления и надзора по охране природы. Структура, функции и зоны экологического риска. Понятие и сущность экологической экспертизы. Экономический механизм охраны окружающей среды и рационального природопользования. Понятие экономического механизма, его структура, сущность и формы. Планирование и финансирование природоохранных мероприятий. Экономическая эффективность природопользования. Характеристика экономического стимулирования природопользования в современной России. Юридическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Охраняемые природные территории. Объекты охраны окружающей среды (национальные и международные). Особо охраняемые природные территории России. "Красная книга", Концепция устойчивого развития. Правовые и социальные вопросы природопользования. Система органов управления и надзора по охране природы. Экологическая стандартизация и паспортизация. Международно-правовые принципы охраны окружающей среды. Участие России в международном сотрудничестве по вопросам охраны окружающей среды. , Природа и общество. Человек и естественная биота. Особенности взаимодействия общества и природы. Лес и его значение в жизни человека. Животный мир и его значение в биосфере.

### **Форма контроля**

Зачет с оценкой

### **Цели освоения дисциплины (модуля)**

Формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь

ПП.ЕН.03

Химия

критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; - приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

#### **Содержание**

Качественный и количественный анализ веществ. Определение характера среды. Индикаторы. Качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений. Качественные реакции на газообразные вещества. Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в

количественном анализе. Разделение смесей. Приготовление растворов. Проведение химических реакций в растворах. Методы анализа веществ. Химия и здоровье. Лекарства, ферменты, витамины, гормоны, минеральные воды. Проблемы, связанные с применением лекарственных препаратов. Химия и пища. Калорийность белков, жиров, углеводов. Консерванты пищевых продуктов (поваренная соль, уксусная кислота). Химия в повседневной жизни. Моющие и чистящие средства. правила безопасной работы со средствами бытовой химии. Химические вещества как строительные и отделочные материалы. Вещества, используемые в полиграфии, живописи, скульптуре, архитектуре. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства серной кислоты). Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Наблюдение, описание, измерение, эксперимент, моделирование. Понятие о химическом анализе и синтезе. Правила работы в химической лаборатории. Лабораторная посуда и оборудование. Правила безопасности при работе с едкими, горючими и токсичными веществами. Очистка веществ. Фильтрация. Взвешивание. Нагревательные устройства. Проведение химических реакций при нагревании. Классификация органических соединений. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Углеродный скелет. Радикалы. Функциональные группы. Типы химических связей в молекулах органических соединений. Основные положения теории химического строения А.М. Бутлерова. Структурная изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомологический ряд. Предельные углеводороды (алканы): общая формула, гомологический ряд, химическое строение, ковалентные связи в молекулах,  $sp^3$ -гибридизация, понятие углеводородного радикала, систематическая номенклатура, химические свойства. Алкены: общая и структурные формулы, электронное строение, виды связи и  $sp^2$ -гибридизация атомов углерода. Гомологический ряд этиленов. Систематическая номенклатура. Получение алкенов. Химические свойства алкенов. Правило Марковникова. Полимеризация. Понятия: мономер, полимер, степень полимеризации. Свойства полиэтилена. Применение этиленовых углеводородов. Понятие о диеновых углеводородах: общая формула, систематическая номенклатура, виды изомерии, сопряжённые системы с открытой цепью (на примере бутадиена-1,3). Химические свойства диенов. Природный и синтетический каучуки, их применение. Ацетилен: структурная и молекулярная формулы,  $sp$ -гибридизация, гомологический ряд ацетилена. Виды структурной изомерии алкинов. Номенклатура алкинов. Химические свойства. Реакция М.Г. Кучерова. Получение и применение ацетилена. Бензол: структурная формула, тип гибридизации атомов углерода в бензольном кольце ( $sp^2$ -гибридизация). Природные источники и синтетические способы получения ароматических углеводородов, физические и химические свойства. Попутные и природные нефтяные газы. Их состав. Использование нефтяных газов. Нефть. Состав нефти. Фракционная перегонка нефти и применение её продуктов. Уголь, его химическая переработка. Коксование угля. Проблема получения жидкого топлива из угля. Спирты: строение, функциональная группа, гомологический ряд, изомерия, номенклатура, основные способы получения, физические и химические свойства, применение и промышленный синтез. Фенолы: строение, функциональная группа, взаимное влияние атомов в молекуле, способы получения, химические свойства. Реакции на ароматическое кольцо. Альдегиды: строение, функциональная группа, общая формула, гомологический ряд, изомерия, номенклатура, получение, физические и химические свойства. Формальдегид. Применение карбонильных соединений. Карбоновые кислоты: строение, функциональная группа, общая формула. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение, физические и химические свойства карбоновых кислот.

Важнейшие представители: муравьиная, уксусная, пальмитиновая, стеариновая, олеиновая кислоты. Мыла. Применение карбоновых кислот и их производных. Понятие о СМС. Сложные эфиры: строение, изомерия, номенклатура. Реакция этерификации, её обратимость. Гидролиз сложных эфиров. Их применение и роль в природе. Жиры и их свойства. Углеводы: строение, классификация. Виды изомерии моносахаридов. Химические свойства глюкозы. Значение глюкозы и её производных для жизни человека. Понятие о витамине "С". Строение и свойства фруктозы. Дисахариды: состав, строение и свойства. Полисахариды: состав, строение и свойства. Превращение крахмала в организме человека. Клетчатка. Азотнокислые и уксуснокислые эфиры целлюлозы. Их применение. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Термохимия. Закон Гесса и следствия из него. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворимость. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества. Диссоциация электролитов в водных растворах. Сильные и слабые электролиты. Вода как полярный растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация ионов. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов. Явления, происходящие при растворении веществ - разрушение кристаллической решетки, диффузия, диссоциация, гидратация. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах. Эмульсии и суспензии. Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Поверхностные явления. Натяжение. Среда. Межфазная поверхность и ее влияние. Представления о строении вещества. Валентность. Химические формулы. Закон постоянства состава. Относительная атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Моль. Молярная масса. Расчеты по химическим формулам. Закон сохранения массы вещества при химических реакциях. Химическая реакция. классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу исходных и полученных веществ; изменению степеней окисления химических элементов; поглощению или выделению энергии. Реакции соединения, разложения, замещения и обмена. Типы реакций с участием органических соединений: реакции замещения, разложения, присоединения, полимеризации и изомеризации. , Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость реакции: природа реагирующих веществ, поверхность соприкосновения реагентов, концентрация веществ, катализатор, температура. Тепловой эффект химической реакции. Термохимические уравнения и вычисления по ним. Сохранения и превращение энергии при химических реакциях. Закон действующих масс. Катализ. Катализаторы. Необратимые и обратимые реакции. Химическое равновесие. Сдвиг равновесия: влияние температуры, давления, концентрации. Принцип Ле-Шателье. Окислительно-восстановительные реакции. Степени окисления элементов в сложных веществах, правила ее нахождения. Виды окислительно-восстановительных реакций. Закономерности их протекания. Расстановка коэффициентов в схемах окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Значение окислительно-восстановительных реакций в природе и технике. Ионные реакции. Условия необратимости реакций в растворах. Кислотность растворов. Понятие о рН. Шкала рН. Кислотно-основные индикаторы. Гидролиз солей. Значение гидролиза в химических процессах, его практическое использование. Диссоциация электролитов в водных растворах. Сильные и слабые электролиты. Вода как полярный растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация ионов. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов.

**Форма контроля**

ПП.ЕН.04

Информатика

Экзамен (устно)

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной безопасности; осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**Содержание**

Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Топологии компьютерной сети. Локальные и глобальные компьютерные сети. Компьютерные телекоммуникации: назначение структура, ресурсы. Информационные ресурсы. Поиск информации, Понятие текстового процессора. Разметка страницы текстового документа. Ввод текста, его редактирование, поиск и замена символов, форматирование, вывод текста на печать. Сохранение текстового файла.

Работа с объектами текстового документа (таблица, рисунок, фигуры, диаграммы и т.д.). Понятие основного объекта электронной таблицы. Создание таблиц. Работа с данными. Формулы в Excel. Использование абсолютной, относительной и смешанной адресации. Построение диаграмм. Использование различных функций в Excel. Основные этапы развития вычислительной техники. Архитектуры ЭВМ. Принципы работы вычислительной системы; состав и назначение основных элементов персонального компьютера, их характеристики. Центральный процессор. Запоминающие устройства: классификация, принцип работы, основные характеристики. Устройства ввода/вывода данных, их разновидности и основные характеристики. Виды и классификация программного обеспечения, их характеристики. Понятие информации. Носители информации. Свойства информации. Кодирование информации. Измерение информации. Информационные процессы. Информатизация общества. Системы счисления, правила перевода чисел из одной системы счисления в другую. Простейшие арифметические операции над числами в позиционных системах счисления. Логическая переменная, логическая операция, логический элемент, логическая схема. Составление таблиц истинности для логических выражений. Понятие алгоритма, его виды и свойства. Простейшие алгоритмические конструкции. Простейшие языки программирования, Аппаратное обеспечение компьютера. Основные функции, назначение и принципы работы операционных систем и сред. Служебное (сервисное) программное обеспечение. Файловая структура операционных систем и операции с файлами. Понятие базы данных, системы управления базами данных. Основные объекты базы данных. Создание таблиц, форм,

		<p>запросов, отчётов, установление связей между таблицами. Выполнение запросов по различным параметрам. Создание отчётов. Виды графических редакторов. Понятие графических примитивов, растра. Создание компьютерной презентации.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
<p><b>ПП.П.00</b></p>	<p><b>Профессиональный учебный цикл</b></p>	
<p><b>ПП.П.ОП.00</b></p>	<p><b>Общепрофессиональные дисциплины</b></p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены пищевых продуктов</p>
<p>ПП.П.ОП.01</p>	<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>

сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### **Содержание**

Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. История развития гигиены как науки. История гигиены питания. Санитарная нормативно-техническая документация общественного питания. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Санитарно-эпидемиологический надзор. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека. Гигиена воздуха. Микроклиматические параметры воздушной среды, их характеристика. Источники загрязнения. Гигиена воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Методы очистки воды. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации. Гигиена почвы. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов. Гигиеническое значение естественного освещения, виды и источники искусственного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания. Санитарные требования к содержанию территории и сбору мусора, уборке помещений, уборочному инвентарю. Правила личной гигиены персонала. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Основные санитарные требования к немеханическому (вспомогательному) оборудованию. Производственный инвентарь: гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде и ее санитарно-гигиеническая оценка. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Понятие о качестве пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая сертификация и регистрация. Показатели безопасности пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях, диетических столовых. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на железнодорожном и воздушном транспорте.

ПП.П.ОП.02

Физиология питания

**Форма контроля**

Экзамен (устно)

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Получение студентами необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков по анатомическим, физиологическими, биохимическим основам пищеварения, а также компетенции в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании

основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **Содержание**

История и эволюция питания. Проблемы питания. Государственная политика в области здорового питания. Современные понятия в области физиологии питания. Нервная система: строение, функции и значение в метаболизме. Гормональная система и ее значение. Роль пищевых факторов в функционировании нейрогуморальной системы. Сущность и типы пищеварения. Физиологические основы голода и насыщения. Строение пищеварительной системы и ее функции. Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода. Строение и функции желудка. Строение и функции тонкого кишечника. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. Строение и функции толстого кишечника. Влияние пищевых продуктов на пищеварительную систему. Регуляция процессов пищеварения, Кровь и система кровообращения. Значение в питании. Дыхательная система. Связь с процессом питания. Выделительная система. Роль в физиологии питания. Влияние пищевых факторов на данные системы. Обмен веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Обмен белков, жиров, углеводов. Обмен минеральных веществ и воды. Обмен витаминов. Обмен энергии. Роль белков для организма человека. Характеристика и значение липидов в питании. Роль углеводов в организме. Классификация и физиологическое значение витаминов. Значение минеральных веществ. Виды и значение фенольных, ароматизующих веществ и органических кислот. Защитные компоненты пищевых продуктов. Антипищевые компоненты пищи. Пищевая ценность основных продуктов питания. Зерно и продукты его переработки мясные товары и его заменители молоко и молочные продукты плоды и овощи пищевые жиры рыба и морепродукты кондитерские и вкусовые товары. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Сбалансированное питание. Раздельное питание. Вегетарианство. Голодание и другие теории. Функциональное питание. Понятие о рациональном питании. Принципы рационального питания. Требования по составлению меню основных приемов пищи. Дифференцирование питания различных групп населения (дети, студенты, работающие и пожилые люди). Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание. Диетическое питание. Современные методы хранения пищевого сырья и готовых продуктов. Технологическая обработка и ее влияние на сохранность макро и микронутриентов. Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи.

### **Форма контроля**

Экзамен (устно)

### **Цели освоения дисциплины (модуля)**

Формирование у студентов системных представлений о процессе хранения и контроле запасов сырья, холодильной технологии, условиях хранения основных групп продовольственных товаров.

### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

ПП.П.ОП.03

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**Содержание**

Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Молочные продукты. Ассортимент,

показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки. Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий. Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы. Организация материально-технического снабжения. требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы,

<p>ПП.П.ОП.04</p>	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.</p> <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Условия труда в цехе. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицеголевой, мясорыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Получение обучающимися знаний об источниках, каналах и потребителях информационных ресурсов для исследования и анализа товарных рынков, условиях доступа к информационным ресурсам (по секторам информационного рынка); о возможностях применения профессионально-ориентированных информационных технологий (ИТ) для анализа и оценки эффективности коммерческой деятельности, при решении профессиональных задач; формирование у студентов теоретических знаний и получение практических навыков по использованию</p>
-------------------	--	---

информационных технологий и средств вычислительной техники в профессиональной деятельности; выработка у студентов практических навыков нахождения использования информационных ресурсов для решения практических задач, базируясь на применении современных информационных технологий.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**Содержание**

Современный подход к управлению предприятием. Роль информации в организационно-экономической сфере. Определение понятия "система", классификация информационных систем. Информационные связи предприятия. Типовая структура предприятия. Структура современного коммерческого предприятия. Основные

<p>ПП.П.ОП.05</p>	<p>Метрология и стандартизация</p>	<p>методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Основные принципы и свойства информационных технологий. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Автоматизированные системы делопроизводства. Экономические информационные системы. Использование электронных таблиц в информационных системах, Основные возможности текстовых процессоров Системы управления базами данных. Обработка графической информации с помощью MS Power Point. Структура, интерфейс и функциональные возможности системы "1С: Предприятие» конфигурации "1С: Управление торговлей", Обзор основных программных средств системного и прикладного программного обеспечения.Офисная техника и информационные потоки в современном офисе.Технологии перевода бумажных документов в электронные.Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем.Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.Подключение к компьютеру поставщика услуг Интернета.Понятие браузеров и их функции.Понятие работы с гиперссылками.Отправка и получение электронных сообщений.Работа с адресной книгой, Защита информации в сетях. Защита от несанкционированного доступа. Криптографические методы защиты. Электронная подпись. Контроль права доступа.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и формирование компетенций в области основ метрологии, технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия, подготовка студента к освоению дисциплин профессионального модуля.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и</p>
-------------------	------------------------------------	--

сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### **Содержание**

Ключевые понятия дисциплины: метрология, техническое регулирование, стандартизация, оценка и подтверждение соответствия, сертификации. Структура дисциплины. Общность и отличительные особенности разделов дисциплины. Краткая история возникновения и развития метрологии, стандартизации и сертификации в России. Профессиональная значимость дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Метрология: основные понятия, цели, задачи, функции, объекты. Основные разделы метрологии: теоретическая, законодательная и прикладная. Физические величины: их размер, размерность, значение. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ). Ее применение в России. Измерения: понятие, цель, объект, принцип, результат. Классификация измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Отличительные особенности различных видов средств измерений. Методы измерений: определение, виды. Метрологические характеристики средств измерений. Классы точности средств измерений. Методики выполнения измерений. Основной постулат метрологии. Факторы, влияющие на результат измерений. Точность методов и результатов измерений. Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, пути устранения. Система воспроизведения единиц величин. Эталоны единиц величин, виды, свойства. Поверочные схемы. Цель и задачи государственной системы обеспечения единства измерений. Структура метрологического обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Техническая и организационная подсистемы обеспечения единства измерений. Субъекты обеспечения единства измерений: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт), государственная метрологическая служба РФ, метрологические службы государственных органов управления и юридических лиц. Международные метрологические организации.

Правовая база технического регулирования. Техническое регулирование: сущность, элементы, объекты, субъекты, принципы. Цели принятия технических регламентов. Технические регламенты: определение, содержания, порядок разработки, принятия и применения, изменения и отмены. Стандартизация: сущность, цели, принципы, задачи, объекты. Функции стандартизации в народном хозяйстве. Уровни стандартизации: международный, региональный

(межгосударственный), национальный. Принципы системного анализа в стандартизации. Научный подход в стандартизации. Принцип предпочтительности в стандартизации. Методы стандартизации: унификация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, их характеристика. Комплексная и опережающая стандартизация. Взаимосвязь принципов и методов стандартизации. Документы в области стандартизации: определение, краткая характеристика. Категории и виды стандартов: понятие, классификационные признаки. Национальные стандарты: объекты, статус, содержание. Применение в России международных и межгосударственных стандартов. Стандарты организаций. Технические условия. Содержание и структура стандартов разных видов. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации (ОК ТЭСИ): определение, содержание, используемые системы классификации и кодирования. Применение ОК ТЭСИ в практической деятельности. Стандарты на продукцию и услуги: структура, содержание, особенности. Национальная система стандартизации российской Федерации: определение, элементы, правовая и нормативная база, субъекты, направления ее реформирования. Полномочия национального органа по стандартизации. Межрегиональные территориальные управления по стандартизации (МТУ), центры стандартизации, метрологии и сертификации. Технические комитеты, их полномочия и функции. Разработчики национальных стандартов. Порядок разработки, принятия, отмены и изменения национальных стандартов. Информационное обеспечение технического регулирования и стандартизации. Информационный фонд технических регламентов и стандартов. Единая информационная система по техническому регулированию. Информационные издания в области стандартизации: указатели стандартов. Международные организации по стандартизации и международное экономическое сотрудничество. Технические барьеры в международной торговле. Цели, задачи и формы международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их цели, задачи, состав участников, структура, объекты стандартизации, направления работы.

Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН и др., их цели, задачи, направления работы. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Цели, задачи, структура, состав, объект стандартизации. Порядок разработки и принятия межгосударственных стандартов. Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы. Добровольное подтверждение соответствия: объекты, сущность, системы добровольной сертификации. Знак соответствия. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия, их объекты, схемы, нормативная база. Знак обращения на рынке. Организация работ по подтверждению соответствия. Участники подтверждения соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Системы сертификации. Нормативная база подтверждения соответствия продукции. Правила проведения сертификации продукции. Порядок и схемы сертификации продукции. Показатели, подтверждаемые при сертификации продукции. Идентификация продукции. Основание для выдачи сертификата соответствия, срок его действия, правила заполнения. Порядок и схемы декларирования соответствия. Правила заполнения декларации о соответствии, порядок ее регистрации. Порядок отмены или приостановки действия сертификатов и деклараций о соответствии. Доведение до потребителей информации о подтверждении соответствия. Маркирование продукции знаком обращения на рынке, знаком соответствия. Нормативные документы на услуги. Стандарты на услуги. Правила оказания услуг. Требования к качеству и безопасности услуг. Добровольная сертификация услуг: цели, схемы, системы, правила и порядок. Основание для выдачи сертификата. Правила заполнения сертификата на услуги, срок его действия. Отличительные особенности сертификации услуг общественного питания и торговли.

Цель, объекты и сферы распространения государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений: утверждение типа

ПП.П.ОП.06

Правовые основы профессиональной деятельности

стандартных образцов или типа средств измерений, поверка средств измерений, метрологическая экспертиза, аттестация методик (методов) измерений, аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области обеспечения единства измерений. Калибровка средств измерений. Направления государственного метрологического надзора.Субъекты, осуществляющие государственный метрологический надзор, их полномочия. Ответственность за нарушение метрологических правил и норм.Цель, объекты и сферы распространения государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений: утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений, поверка средств измерений, метрологическая экспертиза, аттестация методик (методов) измерений, аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области обеспечения единства измерений. Калибровка средств измерений. Направления государственного метрологического надзора.Субъекты, осуществляющие государственный метрологический надзор, их полномочия. Ответственность за нарушение метрологических правил и норм.

**Форма контроля**

Экзамен (устно)

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Формирование у студентов знаний, умений и навыков анализа, оценки и применения законодательства в сфере профессиональной деятельности и в конечном итоге выполнения образовательных стандартов и повышения профессионального уровня будущих технологов, а также подготовка конкурентоспособного профессионала с сформированным правовым сознанием в сфере широкого круга общественных отношений и способного к дальнейшему профессиональному самосовершенствованию и творческому развитию.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл .Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **Содержание**

Понятие и виды производственных отношений, регулируемых предпринимательским правом. Метод и способы государственно-правового регулирования предпринимательских правоотношений. Понятие и виды источников правового регулирования производственных отношений. Понятие и пределы государственно-правового регулирования экономики. Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. Понятие, признаки и средства индивидуализации юридического лица. Классификация юридических лиц. Создание юридического лица. Реорганизации юридического лица. Ликвидация юридического лица. Общая характеристика коммерческих организаций. Общая характеристика некоммерческих организаций. Особенности производственной деятельности некоммерческих организаций. Понятие и виды гражданско-правовых договоров. Содержание договора. Порядок заключения. Изменение и расторжение договора. Общие положения о договоре купли-продажи. Виды договора купли-продажи. Общие положения о договоре аренды. Виды договора аренды. Договор подряда: общие положения. Виды договора подряда. Понятие, содержание, виды трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Порядок изменения трудового договора. Порядок расторжения трудового договора. Формы и способы защиты прав субъектов предпринимательской деятельности. Основания привлечения к административной и уголовной ответственности за правонарушения в сфере предпринимательской деятельности. Судебные формы защиты прав субъектов предпринимательской деятельности.

#### **Форма контроля**

Зачет с оценкой

#### **Цели освоения дисциплины (модуля)**

Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области управления деятельностью организаций общественного питания, анализа основных показателей эффективности их деятельности и повышения их конкурентоспособности на рынке посредством организации маркетингового управления.

ПП.П.ОП.07

Основы экономики,  
менеджмента и  
маркетинга

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**Содержание**

Сущность маркетинга. Задачи, принципы и функции маркетинга. Концепции маркетинга. Внешняя среда и комплекс маркетинга. Определение маркетинговой среды организации. Факторы микросреды организации. Основные факторы макросреды организации. Составляющие цикла менеджмента. Организация и типы её структур. Организация. Принципы построения организационной структуры управления: цели и задачи организации. Сущность и содержание менеджмента как системы и вида деятельности. Содержание понятий «менеджмент» и «управление». Цели и задачи управления. Философия, функции, уровни и принципы управления. Разнообразие моделей менеджмента. Теория и практика менеджмента. Объект менеджмента. Методы менеджмента. Принципы менеджмента. Норма управляемости (диапазон контроля). Сущность методов управления. Экономические методы управления. Административные

ПП.П.ОП.08	Охрана труда	<p>(организационно-распорядительные) методы управления. Социально-психологические методы управления. Совершенствование методов управления в РФ на современном этапе. История развития экономики науки и основные экономические школы. Основные понятия экономики. Микро и макро экономика. Принципы рыночной экономики. Сущность предприятия общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классы общественного питания. Понятие материально – технической базы, ее роль в развитии отрасли. Формирование финансовых ресурсов для развития и обновления материально технической базы в рыночных условиях. Показатели эффективности использования материально технической базы. Пути повышения эффективности использования МТБ. Сущности оплаты труда и порядка ее формирования. Элементы организации оплаты труда на примере предприятия общественного питания. Иные современные систем оплаты труда. Долговременные затраты. Текущие затраты. Издержки обращения. Виды издержек обращения. Управление процессами обслуживания на предприятиях общественного питания. Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Коммуникации в управлении предприятием общественного питания. Управление конфликтами на предприятиях общественного питания. Научная организация труда работников предприятий общественного питания. Диагностика конкурентной среды в системе маркетинга предприятия общественного питания. Сегментация рынка предприятия общественного питания. Разработка товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики предприятия общественного питания, Маркетинговый контроль. Особенности управления маркетингом. Виды контроля в маркетинговой деятельности. Маркетинговый аудит. Планирование маркетинга. Методы оценки эффективности маркетинговой деятельности. Основы концепции управления предприятием в условиях рынка</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Формирование у студентов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,</p>
------------	--------------	---

осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **Содержание**

Общие понятия и терминология безопасности труда. Понятия охраны труда. Основные законодательные акты, регулирующие охрану труда в Российской Федерации. Нормативно правовые акты по безопасности труда (СанПиН, СНиП, ГОСТ ССБТ). Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющие на деятельность организации. Обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда (дисциплинарная, административная, материальная и уголовная). Правовые основы управления охраной труда. Органы государственного управления безопасностью. Федеральная инспекция труда (Роструд), техническая инспекция (Ростехнадзор), санитарно-эпидемиологическая инспекция (Роспотребнадзор), их основные функции. Управление охраной труда на производстве. Функции управления СУОТ. Задачи управления, объекты управления.

Организация службы охраны труда. Комиссии (комитеты) по охране труда. Оборудование и оформление кабинетов по охране труда. Классификация вредных и опасных производственных факторов. Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Физические факторы, химические, биологические и психофизиологические факторы. Источники негативных факторов. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. Установление возможных причин проявления опасностей. Понятие «несчастный случай на производстве», «производственный травматизм» и «профессиональные заболевания». Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Социальное страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Правовые,

<p>ПП.П.ОП.09</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>нормативные и организационные основы проведения расследования несчастных случаев на производстве.Создание и состав комиссии. Порядок проведения расследования несчастных. Связь несчастных случаев с производством. Обучение и проверка знаний требований охраны труда. Умение руководителей проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда. Организация надзора за соблюдением требований охраны труда: контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.Общие требования безопасности, предъявляемые средствам защиты. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Правовые, нормативные и организационные основы аттестации рабочих мест по условиям труда. Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Изучение основ безопасности жизнедеятельности на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; здоровье и здоровое образе жизни; государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; чувства уважения к героическому наследию России, ее государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества; развитие черт личности, необходимые для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности в соблюдении здорового образа жизни; овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.Задача курса – познакомить студентов с источниками опасности, представляющие угрозу жизнедеятельности, научить предупреждать, устранять или ослаблять воздействие на человека опасных ситуаций.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> 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,</p>
-------------------	---------------------------------------	---

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **Содержание**

Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Вооруженные силы Российской Федерации. Развитие науки в интересах обороны. Международное сотрудничество в целях коллективной безопасности и совместной обороны. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её составляющие. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу- основы боевой готовности частей и подразделений. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её составляющие. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу- основы боевой готовности частей и подразделений. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных уровнях военной службы. Ответственность за воинские проступки. Уголовная

<p>ПП.П.ОП.10</p>	<p>Контроль качества</p>	<p>ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу- основы боевой готовности частей и подразделений. Дни воинской славы. Образ жизни человека. Основные составляющие здоровья. Оценка индивидуального здоровья – субъективные и объективные показатели здоровья. Критерии здоровья. Режим труда и отдыха. Значение двигательной активности, гигиена питания.Вредные привычки, их влияние на здоровье человека. Социальные последствия вредных привычек.Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Оказание первой помощи пострадавшим при производственных авариях и других несчастных случаях. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Первая медицинская помощь при повреждении тканей и органов. Первая медицинская помощь при острых отравлениях. Применение лекарственных средств. Реанимационные мероприятия при острых нарушениях сердечной деятельности и дыхания. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.РСЧС, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Руководство системой РСЧС. Силы и средства системы РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Права и обязанности граждан России в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций МЧС России- федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая служба спасения.Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Организация аварийно- спасательных работ. Оповещения населения об опасности, эвакуация и рассредоточение, медицинская защита. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Применение первичных средств пожаротушения</p> <p>Системы законодательных и нормативных актов, регулирующих вопросы экологической, промышленной, производственной безопасности. Понятие об устойчивости в ЧС. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Современное оружие массового поражения. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Понятие о чрезвычайной ситуации. Экстремальная ситуация. Опасная ситуация. Аварии. Катастрофы и их виды. Стихийные бедствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их снижения вероятности их реализации. Профилактические меры для снижения уровня опасностей Понятие о чрезвычайной ситуации. Экстремальная ситуация. Опасная ситуация. Аварии. Катастрофы и их виды. Стихийные бедствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их снижения вероятности их реализации. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.Классификация чрезвычайных ситуаций: по природе возникновения, по масштабам распространения последствий, по причине возникновения. по скорости развития. по возможности предотвращения. по ведомственной принадлежности. Понятие риска. Приемлемый риск. Индивидуальный риск. Социальный риск.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
-------------------	--------------------------	---

<p>ПП.П.ОП.11</p>	<p>продукции и услуг</p> <p>Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Дать обучаемым целостное представление о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомить студентов с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков, а также подготовить будущих специалистов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  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 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p><b>Содержание</b>  Цели и задачи дисциплины. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками. Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Виды контроля качества. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля. Понятие качества продукции. Понятие о бракераже готовой продукции. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции. ГОСТы на методы испытаний. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Контроль температуры отпуска блюд и напитков, особенности органолептической оценки супов, соусов, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы.  Методика расчета содержания максимального и минимального количеств сухих веществ и жира, определение потерь при тепловой обработке.</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по техническому оснащению и подбору оборудования для предприятий общественного питания различных типов.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p>
-------------------	--	--

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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 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, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

**Содержание**

Назначение холодильного оборудования. Процессы и способы охлаждения. Холодильные агенты. Хладоносители. Компрессионная холодильная машина. Приборы автоматики холодильных машин. Холодильные агрегаты. Стационарные холодильные камеры. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Охлаждаемые витрины и прилавки. Охлаждаемые столы, льдогенераторы и фризеры. Тенденции дальнейшего развития холодильного оборудования предприятий торговли и общественного питания. Классификация теплового оборудования. Функциональные емкости. Назначение основных частей тепловых аппаратов, Общие сведения Пищеварочные котлы

Устройство электрическое варочное УЭВ-60М. Пароварочные аппараты (шкафы). Кофеварки. Электросковороды. Электрофритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Аппараты непрерывного действия. Автоматы и аппараты для приготовления пончиков и пирожков. Шашлычные печи и электрогрили. Электрические плиты. Газовые плиты. Твердотопливные плиты. Специализированные аппараты. Понятие об СВЧ-нагреве и микроволновых печах. Пароконвектоматы. Кипятильники. Водонагреватели. Мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Термостаты. Немеханизированные линии комплектации и раздачи блюд. Механизированные линии комплектации и раздачи обедов. Общие сведения о машиностроительных материалах. Классификация деталей машин. Детали соединения. Детали передач. Электроприводы. Аппараты ручного управления. Аппараты дистанционного управления. Аппараты защиты. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов. Производительность машин и механизмов. Классификация оборудования. Приводы специального назначения. Приводы общего назначения

Правила эксплуатации универсальных приводов, Машины для очистки овощей. Машины и механизмы для нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания и перемешивания овощей. Мясорубки. Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса. Котлетоформовочные и другие машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Просеиватели. Машины для приготовления и раскатки теста. Взбивальные машины и механизмы. Машины и механизмы специального назначения. Хлеборезки. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Правила эксплуатации машин, Универсальные посудомоечные машины периодического действия. Универсальные посудомоечные машины непрерывного действия. Правила эксплуатации посудомоечных машин. Лифты и подъемники. Транспортёры и конвейеры

Тележки и погрузчики. Классификация, общие принципы устройства и индексация торговых весов. Требования, предъявляемые к весам. Весы механические. Электронные весы. Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Устройство контрольно-кассовых машин. Правила их эксплуатации.

**Форма контроля**

Экзамен (устно), Экзамен (устно)

Введение в

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Заключаются в том, чтобы показать студенту значение и необходимость специальности «Технология продукции общественного питания» в современном обществе, роль и место специалиста в правовом государстве, научить его учиться избранной специальности.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, 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 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Содержание**

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность», ее связь с другими дисциплинами. Специальность в сфере рыночной экономики. Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Престижность и спрос на специалистов. Возможности трудоустройства и продолжения образования. Закон Российской Федерации «Об образовании»: содержание, основные положения; государственная политика в области образования; формы получения образования; образовательные учреждения, их виды; среднее профессиональное образование базового и повышенного уровней, его место в системе профессионального образования. Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования. Социальные гарантии прав граждан на образование. Основная профессиональная образовательная программа по специальности – Государственный образовательный стандарт СПО: понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. Требования к уровню подготовки выпускника по специальности. Требования к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы по специальности: учебные дисциплины федерального и национально-регионального компонента, циклы дисциплин; дисциплины специализации и дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением; дисциплины факультативные; производственная (профессиональная) практика; резерв времени образовательного учреждения; промежуточная и итоговая Государственная аттестация; каникулярное время. ГОС СПО повышенного уровня: сущность, содержание и проблемы реализации. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Система каталогов и карточек. Карточные и электронные каталоги. Справочные издания в учебной и практической деятельности. Виды справочных пособий: энциклопедии (универсальные, отраслевые, тематические); словари (орфографические, толковые, языковые, отраслевые); справочники. Библиография, ее виды. Указатель ГОСТов как пример отраслевой библиографии. Методика библиографической работы студента (в курсовом, дипломном проектировании). Способы группировки материала в библиографическом списке: алфавитный, систематический, по главам работы, хронологический. Файловая система хранения информации в ПК. Типы файлов. Архивация файлов. Виды и форматы материальных носителей информации: накопители на



**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

**Содержание**

Сущность и социальная значимость общественного питания и труда его работников. Задачи профессионального и личностного развития специалиста отрасли общественного питания, пути повышения квалификации. Технологические документы, оформляемые при производстве полуфабрикатов. Источники информации о процессе производства полуфабрикатов. Технологический цикл предприятий общественного питания различного типа, Классификация ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества, Классификация ассортимента рыбы и нерыбного водного сырья. Технологическая характеристика сырья. Пищевая ценность рыбного сырья. Требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья, Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья, Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Правила подбора пряностей и приправ для рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов, Технологические характеристики мяса убойных животных. Пищевая ценность различных видов мяса, Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса и мясных полуфабрикатов, Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса, Характеристика сырья и его

ПП.П ПП.01.02

Производственная практика (по профилю специальности)

пищевая ценность. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы, Подготовка домашней птицы и пернатой птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы

**Форма контроля**

Экзамен (устно)

**Цели прохождения практики**

Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

**Место практики в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Требования к результатам прохождения практики**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

**Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной

безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашеной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селёдочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего

места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога:  
Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление

и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок:

Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

1. Принципы и виды планирования работы бригады
2. Оперативное планирование работы бригады
3. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
4. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
5. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
6. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения

Тема 2. Организация работы трудового коллектива:

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания
3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания
4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания
5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания
6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания
7. Организация работы линий раздачи

Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:

1. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненной работы
2. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады
3. Дисциплинарные процедуры в организации
4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников
5. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом
6. Методика расчета заработной платы

Тема 4. Учётно-отчётная документация:

1. График работы. Табель учёта рабочего времени
2. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени

3. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций

1. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.
2. Требования к безопасности их использования.

Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)

1. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.
2. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

1. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.
2. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей.

1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд.

1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд (желе, муссов).
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.

1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.

1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.

1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.

1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.

1. Ассортимент и технология приготовления парфе.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

1. Ассортимент и технология приготовления бланманже.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.

2. Требования к безопасности хранения и использования.

Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)

1. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов

1. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.  
2. Требования к качеству, использование.

Тема 2.5 Технология приготовления пудингов

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.  
Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации

Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок

1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой

1. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.9 Технология приготовления фондю

1. Ассортимент и технология приготовления фондю.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе

1. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь

1. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов

1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

1.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции.

Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3.Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4.Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3.Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4.Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5.Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6.Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места.Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3.Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4.Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5.Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6.Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1.Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2.Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых блюд.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов).

Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.2. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.2.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.2.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.2. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.3. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.

2.1.4. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.

2.1.5. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.

Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).

2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.

2.2.1. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.

2.2.2. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.

2.2.3. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.

2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Приготовление телятины и языка заливного.

2.3.3. Приготовление поросенка заливного.

2.3.4. Приготовление кури и дичи под майонезом

2.3.5. Приготовление курицы фаршированной (галантин).

2.3.6. Приготовление паштета из дичи.

2.4. Приготовление закусок из яиц.

2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром.

2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью

2.5. Приготовление горячих закусок.

2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы, горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.5.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы).

Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по

охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания

Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.

Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей,

плодов, грибов 2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха

1. Характеристика помещения овощного цеха.

2. Характеристика оборудования овощного цеха.

3. Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки

1. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.

2. Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.

3. Отработка механической обработки

4. Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

5. Простые формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

6. Сложные формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.

7. Обработка корнеплодов

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.

8. Обработка корнеплодов

1. Форма нарезки моркови -отработка приемов.

2. Форма нарезки свеклы -отработка приемов.

9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд

1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.

10. Обработка капустных овощей и луковых

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.

2. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей.

11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд

1. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

2. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового

(сладкого и острого), кабачков т огурцов.

2. Кулинарное использование плодовых овощей.
13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки.
2. Кулинарное использование салатных овощей.
3. Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.

14. Обработка грибов

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.
2. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки

Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха

1. Характеристика рыбного цеха.
2. Характеристика оборудования рыбного цеха.
3. Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.

16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование.

17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре.

19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы

1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками.

20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.
2. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее

Основные вопросы:

1. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.
2. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.

1. Характеристика мясного цеха.
2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.

23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).

2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).

24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины Основные вопросы:

1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.
2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши.

28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.

29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

32. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из свинины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

33. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из баранины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

35. Работа с нормативной документацией

1. Работа со Сборником рецептов по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.

36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса

1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.

2. Пути сокращения отходов при обработке.

37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных

1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.

2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов

38. Кулинарная обработка субпродуктов

1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.

39. Работа с нормативной документацией

1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.

40. Обработка сельскохозяйственной птицы

1. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.

2. Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.

41. Обработка дичи Основные вопросы:

1. Ознакомление с операциями обработки дичи.

42. Заправка птицы и дичи

1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.

43. Полуфабрикаты из птицы и дичи

1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции

45. Отпуск готовой кулинарной продукции

1. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд.

2. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест.

3. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд.

4. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей.

5. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

**Форма контроля**  
Зачет с оценкой

**ПП.П.ПМ.02**

**Организация  
процесса  
приготовления и**

<p>ПП.П.М ДК.02.01</p>	<p><b>приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b></p> <p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Являются изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p><b>Содержание</b> Задачи предприятий общественного питания при производстве кулинарной продукции. Этапы производства кулинарной продукции общественного питания. Контроль качества производства кулинарной продукции общественного питания. Принципы производства кулинарной продукции общественного питания. Алгоритм проведения контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Подготовка рабочего места для производства холодных блюд и закусок. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы приготовления сложных холодных блюд и закусок. Классификация и ассортимент бутербродов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Банкетные холодные блюда и закуски. Ассортимент салатов и винегретов. Способы обработки и подбора сырья для приготовления салатов и винегретов. Способы подачи и отпуск салатов и винегретов. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Способы подготовки сырья и продуктов используемых</p>
----------------------------	---	---

ПП.П.  
ПП.02.02

Производственная  
практика (по профилю  
специальности)

при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса. Ассортимент холодных блюд и закусок из яиц. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц. Ассортимент диетических холодных блюд и закусок. Способы подготовки сырья и продуктов используемых при приготовлении диетических холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных соусов. Способы обработки и подбор сырья для приготовления холодных соусов. Ассортимент холодных блюд и закусок из гастрономических товаров и консервов. Способы обработки и подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из гастрономической продукции и консервов. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика. Способы обработки и подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству и безопасности сложных холодных блюд, закусок и соусов. Способы определения качества холодных блюд и закусок. Правила подачи и отпуска холодных блюд и закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Столовая посуда и приборы, применяемые при подаче холодных блюд и закусок. Инструменты и приспособления, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок. Украшение и оформление холодных блюд и закусок

#### **Форма контроля**

Экзамен (устно)

#### **Цели прохождения практики**

Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

#### **Место практики в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **Требования к результатам прохождения практики**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

### **Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленной массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыпята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из

квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селечное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем с сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка

отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «Побелгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога:

Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «вмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок:

Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

7. Принципы и виды планирования работы бригады
8. Оперативное планирование работы бригады
9. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
10. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
11. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
12. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения

Тема 2. Организация работы трудового коллектива:

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания
3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания
4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания
5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания

6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания

7. Организация работы линий раздачи

Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:

4. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненных работ
5. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады
6. Дисциплинарные процедуры в организации
4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников
7. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом
8. Методика расчета заработной платы

Тема 4. Учётно-отчётная документация:

4. График работы. Табель учёта рабочего времени
5. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени
6. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций

1. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.
2. Требования к безопасности их использования.

Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)

1. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.
2. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

1. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.
2. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей.

1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.

1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.

1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.

1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.

1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.

1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.

3. Ассортимент и технология приготовления парфе.

4. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

3. Ассортимент и технология приготовления бланманже.

4. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

3. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.
4. Требования к безопасности хранения и использования.

Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)

3. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).
4. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов

3. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.
4. Требования к качеству, использование.

Тема 2.5 Технология приготовления пудингов

2. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации

Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш

3. Ассортимент и технология приготовления пудингов.
4. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок

3. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.
4. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой

3. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.
4. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.9 Технология приготовления фондю

1. Ассортимент и технология приготовления фондю.
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе

3. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.
4. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь

3. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.
4. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов

1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики.

Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

2.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4. Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6. Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых блюд.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.3. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.3.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.3.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.3.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.3.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.3.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.6. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.7. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.8. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.

2.1.9. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.

2.1.10. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.

Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).

2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.

2.2.4. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.

2.2.5. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.

2.2.6. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.

2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.

2.3.6. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.

2.3.7. Приготовление телятины и языка заливного.

2.3.8. Приготовление поросенка заливного.

2.3.9. Приготовление кури и дичи под майонезом

2.3.10. Приготовление курицы фаршированной (галантин).

2.3.6. Приготовление паштета из дичи.

2.4. Приготовление закусок из яиц.

2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с

гарниром.

2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью

2.5. Приготовление горячих закусок.

2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания

Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.

Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов

2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха

4. Характеристика помещения овощного цеха.

5. Характеристика оборудования овощного цеха.

6. Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки

5. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.

6. Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.

7. Отработка механической обработки

8. Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

5. Простые формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

6. Сложные формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.

7. Обработка корнеплодов

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.

8. Обработка корнеплодов

3. Форма нарезки моркови -отработка приемов.
4. Форма нарезки свеклы -отработка приемов.
9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд
  1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.
  10. Обработка капустных овощей и луковых
3. Обработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.
4. Обработка технологического процесса обработки луковых овощей.
11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд
  3. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.
  4. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.
12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование
  1. Обработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков т огурцов.
  2. Кулинарное использование плодовых овощей.
13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей
  4. Обработка технологического процесса кулинарной обработки.
  5. Кулинарное использование салатных овощей.
  6. Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.
14. Обработка грибов
  3. Обработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.
  4. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки
- Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование
  15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха
    4. Характеристика рыбного цеха.
    5. Характеристика оборудования рыбного цеха.
    6. Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.
  16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов
    1. Обработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
    2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование.
  17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
    1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
  18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре
    1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре.
  19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы
    1. Обработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками.
  20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
    3. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.

4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее  
Основные вопросы:

3. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.

4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.

1. Характеристика мясного цеха.

2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.

23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).

2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).

24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины Основные вопросы:

1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.

2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши.

28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.

29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

32. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из свинины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

33. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из баранины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

35. Работа с нормативной документацией

1. Работа со Сборником рецептур по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.

36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса

1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.

2. Пути сокращения отходов при обработке.

37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных

1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.

2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов

38. Кулинарная обработка субпродуктов

1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.

39. Работа с нормативной документацией

1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.

40. Обработка сельскохозяйственной птицы

3. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.

4. Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.

41. Обработка дичи Основные вопросы:

1. Ознакомление с операциями обработки дичи.

42. Заправка птицы и дичи

1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.

43. Полуфабрикаты из птицы и дичи

1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции

<p><b>ПП.П.ПМ.03</b></p>	<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b></p>	<p>45. Отпуск готовой кулинарной продукции          6. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд.          7. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест.          8. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд.          9. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей.          10. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.          Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b>          Зачет с оценкой</p>
<p>ПП.П.МДК.03. 01</p>	<p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>          Изучение процессов производства продукции общественного питания, освоения теоретических знаний и практических умений,необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,          ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,          ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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</p>

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

### **Содержание**

Основные технологические принципы по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, Классификация и ассортимент супов и соусов. Температурный, санитарный режимы и технология приготовления различных видов сложных супов и соусов. Разновидности бульонов, виды пассеровок. Требования к качеству супов и соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов и соусов. Значение овощных блюд в питании. Ассортимент блюд и гарниров из овощей, грибов сыра. Классификация сыров, условия хранения, требования к качеству различных видов сыров. Классификация овощей, условия хранения, требования к качеству овощей. Классификация грибов, условия хранения, требования к качеству из овощей, грибов, сыра. Сочетаемость овощей, грибов сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ для блюд из овощей, грибов, сыра. Температурный и санитарный режимы выпуска продукции из овощей, грибов, сыра. Требования к качеству блюд и гарниров из них. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, фаршированных, запеченных овощей и грибов. Значение гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Правила варки, подготовка сырья. Требования к качеству блюд и гарниров. Режимы хранения и реализации. Значение рыбных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология и правила отпуска блюд из запеченной, жареной, отварной, припущенной рыбы, из котлетной и кнельной массы. Технология и правила обработки блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд, техника нарезки на порции готовой рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режимы приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья, Значение мясных блюд в питании. Требования к качеству и правила выбора п/ф из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса, мяса жареного крупным. Мелким, порционным куском, тушеного, запеченного, субпродуктов. Методы и варианты комбинирования различным способом приготовления сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режимы приготовления блюд из мяса. Требования к качеству блюд. Режимы хранения и реализации мясных блюд. Варианты оформления и способы подачи сложных блюд из мяса. Значение блюд из птицы. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы. Требования к качеству блюд. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы. Органолептические способы определения степени готовности блюд из птицы. Техника нарезки готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной тушкой. Варианты оформления и способы подачи сложных блюд из птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из птицы. Значение блюд из яиц и творога в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд и яиц и творога. Температурный и санитарный режимы приготовления блюд из яиц и творога. Варианты подачи, оформления блюд, требования к качеству.

### **Форма контроля**

Экзамен (устно), Зачет

ПП.П.ПП.03.02

Производственная практика (по профилю специальности)

**Цели прохождения практики**

Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

**Место практики в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Требования к результатам прохождения практики**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

**Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте

«кляр», рыба «восемёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыпята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селёдочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника

безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «Побелгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога:

Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «вмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок:

Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики.

Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

13. Принципы и виды планирования работы бригады
14. Оперативное планирование работы бригады
15. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
16. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
17. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
18. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения

Тема 2. Организация работы трудового коллектива:

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания
3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания
4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания
5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания
6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания
7. Организация работы линий раздачи

Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:

7. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненных работ
8. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады
9. Дисциплинарные процедуры в организации
4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников
9. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом
10. Методика расчета заработной платы

Тема 4. Учётно-отчётная документация:

7. График работы. Табель учёта рабочего времени
8. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени
9. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций

3. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.

4. Требования к безопасности их использования.

Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)

3. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.

4. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

3. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

4. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей.

2. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.

1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.

1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.

1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.

1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.

1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.

5. Ассортимент и технология приготовления парфе.

6. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

5. Ассортимент и технология приготовления бланманже.

6. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

5. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.

6. Требования к безопасности хранения и использования.

Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)

5. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).

6. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов

5. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.

6. Требования к качеству, использование.

Тема 2.5 Технология приготовления пудингов

3. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации

Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш

5. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

6. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок

5. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.

6. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой

5. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.

6. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.9 Технология приготовления фондю

1. Ассортимент и технология приготовления фондю.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе

5. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.

6. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь

5. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.

6. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов

1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

3.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4. Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6. Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых

блюдо.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.4. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.4.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.4.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.4.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.4.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.4.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.11. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.12. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.13. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.  
2.1.14. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.  
2.1.15. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.  
Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).  
2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.  
2.2.7. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.  
2.2.8. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.  
2.2.9. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.  
2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.  
2.3.11. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.  
2.3.12. Приготовление телятины и языка заливного.  
2.3.13. Приготовление поросенка заливного.  
2.3.14. Приготовление кури и дичи под майонезом  
2.3.15. Приготовление курицы фаршированной (галантин).  
2.3.6. Приготовление паштета из дичи.  
2.4. Приготовление закусок из яиц.  
2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром.  
2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью  
2.5. Приготовление горячих закусок.  
2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.  
2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.  
2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.  
2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.  
1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания  
Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.  
Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания  
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов  
2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха  
7. Характеристика помещения овощного цеха.

8. Характеристика оборудования овощного цеха.

9. Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки

9. Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.

10. Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.

11. Отработка механической обработки

12. Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

5. Простые формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

6. Сложные формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.

7. Обработка корнеплодов

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.

8. Обработка корнеплодов

5. Форма нарезки моркови -отработка приемов.

6. Форма нарезки свеклы -отработка приемов.

9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд

1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.

10. Обработка капустных овощей и луковых

5. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.

6. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей.

11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд

5. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

6. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов.

2. Кулинарное использование плодовых овощей.

13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей

7. Отработка технологического процесса кулинарной обработки.

8. Кулинарное использование салатных овощей.

9. Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.

14. Обработка грибов

5. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.

6. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки

Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха
7. Характеристика рыбного цеха.
8. Характеристика оборудования рыбного цеха.
9. Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.
16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов
1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование.
17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре
1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре.
19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы
1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками.
20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
5. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.
6. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее
- Основные вопросы:
5. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.
6. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.
- Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование
22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.
1. Характеристика мясного цеха.
2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.
23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.
1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).
2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).
24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины
- Основные вопросы:
1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.
2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.
25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов
1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

<p>26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.</li> <li>2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.</li> </ol> <p>27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши.</li> </ol> <p>28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.</li> </ol> <p>29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.</li> </ol> <p>30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.</li> </ol> <p>31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.</li> </ol> <p>32. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из свинины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее.</li> </ol> <p>33. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из баранины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее.</li> </ol> <p>34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</li> </ol> <p>35. Работа с нормативной документацией</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа со Сборником рецептур по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.</li> </ol> <p>36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.</li> <li>2. Пути сокращения отходов при обработке.</li> </ol> <p>37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.</li> <li>2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование</li> </ol>
---

<p style="text-align: center;"><b>ПП.П.ПМ.04</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p style="text-align: center;">Технология</p>	<p>полуфабрикатов 38. Кулинарная обработка субпродуктов</p> <p>1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.</p> <p>39. Работа с нормативной документацией</p> <p>1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.</p> <p>40. Обработка сельскохозяйственной птицы</p> <p>5. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>6. Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>41. Обработка дичи Основные вопросы:</p> <p>1. Ознакомление с операциями обработки дичи.</p> <p>42. Заправка птицы и дичи</p> <p>1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.</p> <p>43. Полуфабрикаты из птицы и дичи</p> <p>1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование</p> <p>1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>45. Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>1. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд.</p> <p>2. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест.</p> <p>3. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд.</p> <p>4. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей.</p> <p>5. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p>
--	---	---

ПП.П.М  
ДК.04.01

приготовления  
сложных  
хлебобулочных,  
мучных кондитерских  
изделий

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Являются изучение теоретических основ и получение практических навыков по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

**Содержание**

Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила

организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система HACCP, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мاستика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного

<p>ПП.П.П П.04.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос) Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p> <p><b>Цели прохождения практики</b> Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p><b>Место практики в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>Требования к результатам прохождения практики</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и</p>
---------------------------	---	--

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

### **Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации,

требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «Побелгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога:

Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «вмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок:

Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

19. Принципы и виды планирования работы бригады
20. Оперативное планирование работы бригады
21. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
22. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
23. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
24. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения

Тема 2. Организация работы трудового коллектива:

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания

3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания  
4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания  
5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания  
6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания  
7. Организация работы линий раздачи

Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:

10. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненных работ  
11. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады  
12. Дисциплинарные процедуры в организации

4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников

11. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом  
12. Методика расчета заработной платы

Тема 4. Учётно-отчётная документация:

10. График работы. Табель учёта рабочего времени  
11. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени  
12. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций

5. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.  
6. Требования к безопасности их использования.

Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)

5. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.  
6. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

1. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.  
2. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей.

1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.

1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.

1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.

1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.

1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.

1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.

1. Ассортимент и технология приготовления парфе.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

	<p>1. Ассортимент и технология приготовления бланманже.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.</p> <p>Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.</p> <p>1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.</p> <p>Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>1. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.</p> <p>2. Требования к безопасности хранения и использования.</p> <p>Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.</p> <p>Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.</p> <p>2. Требования к качеству, использование.</p> <p>Тема 2.5 Технология приготовления пудингов</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации</p> <p>Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.</p> <p>Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.</p> <p>Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.</p> <p>Тема 2.9 Технология приготовления фондю</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления фондю.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.</p> <p>Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.</p> <p>Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.</p> <p>2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.</p> <p>Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов</p> <p>1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных</p>
--	---

холодных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

4.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4. Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6. Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности.

Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых блюд.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.5. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.5.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.5.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.5.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.5.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.5.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.16. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.17. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.18. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.

2.1.19. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.

2.1.20. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.

Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).

2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.

2.2.10. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.

2.2.11. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.

2.2.12. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.

2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.

2.3.16. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.

2.3.17. Приготовление телятины и языка заливного.

2.3.18. Приготовление поросенка заливного.

2.3.19. Приготовление куры и дичи под майонезом

2.3.20. Приготовление курицы фаршированной (галантин).

2.3.6. Приготовление паштета из дичи.

2.4. Приготовление закусок из яиц.

2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром.

2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью

2.5. Приготовление горячих закусок.

2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Ознакомление с работой предприятия общественного питания

Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.

Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов

2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха

Характеристика помещения овощного цеха.

Характеристика оборудования овощного цеха.

Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки

Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.

Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.

Отработка механической обработки

Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

5. Простые формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

6. Сложные формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.

7. Обработка корнеплодов

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.

8. Обработка корнеплодов

7. Форма нарезки моркови -отработка приемов.

8. Форма нарезки свеклы -отработка приемов.

9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд

1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.

10. Обработка капустных овощей и луковых

7. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.

8. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей.

11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд

7. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

8. Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов.

2. Кулинарное использование плодовых овощей.

13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей

Отработка технологического процесса кулинарной обработки.

Кулинарное использование салатных овощей.

Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.

14. Обработка грибов

7. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.

8. Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки

Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха

Характеристика рыбного цеха.

Характеристика оборудования рыбного цеха.

Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.

16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.

2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование.

17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре.

19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы

1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками. 20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

7. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.

8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее

Основные вопросы:

7. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.

8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.

1. Характеристика мясного цеха.

2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.

23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).

2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).

24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины Основные вопросы:

1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.

2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши.

28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.

29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их

кулинарное использование.

30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

32. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из свинины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

33. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из баранины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

35. Работа с нормативной документацией

1. Работа со Сборником рецептур по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.

36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса

1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.

2. Пути сокращения отходов при обработке.

37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных

1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.

2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов 38. Кулинарная обработка субпродуктов

1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.

39. Работа с нормативной документацией

1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.

40. Обработка сельскохозяйственной птицы

7. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.

8. Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.

41. Обработка дичи Основные

вопросы:

1. Ознакомление с операциями обработки дичи.

42. Заправка птицы и дичи

1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.

43. Полуфабрикаты из птицы и дичи

<p><b>ПП.П.ПМ.05</b></p> <p>ПП.П.М ДК.05.01</p>	<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b></p> <p>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы. 44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование 1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции 45. Отпуск готовой кулинарной продукции Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, 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</p>
---	--	--

<p>ПП.П.П П.05.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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</p> <p><b>Содержание</b>          Ассортимент и технология приготовления бланманже. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления парфе. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Значение, классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Требования к безопасности их использования. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд, правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Правила взаимозаменяемости сырья. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд (желе, муссов). Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления кремов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления самбуков. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления шербетов. Требования к качеству, санитарные режимы реализации, Ассортимент и технология приготовления тирамису. Требования к качеству, санитарные режимы реализации. Ассортимент и технология приготовления чизкейков. Требования к качеству, санитарные режимы реализации</p> <p><b>Форма контроля</b>          Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели прохождения практики</b>          Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p><b>Место практики в структуре образовательной программы</b>          Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>Требования к результатам прохождения практики</b>          ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>
---------------------------	---	---

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

### **Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-

столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка,

приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «Побелгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога: Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок: Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

25. Принципы и виды планирования работы бригады
26. Оперативное планирование работы бригады
27. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
28. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
29. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
30. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения

Тема 2. Организация работы трудового коллектива:

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания
3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания

4. Организация работы дотовочных цехов в предприятиях общественного питания  
5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания  
6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания  
7. Организация работы линий раздачи

Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:

13. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненных работ  
14. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады  
15. Дисциплинарные процедуры в организации

4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников

13. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом  
14. Методика расчета заработной платы

Тема 4. Учётно-отчётная документация:

13. График работы. Табель учёта рабочего времени  
14. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени  
15. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций

7. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.  
8. Требования к безопасности их использования.

Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)

7. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.  
8. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

5. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.  
6. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов,

киселей.

1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.

1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.

1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.

1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.

1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.

1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.

1. Ассортимент и технология приготовления парфе.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

1. Ассортимент и технология приготовления бланманже.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.

2. Требования к безопасности хранения и использования.

Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)

1. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов

1. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.

2. Требования к качеству, использование.

Тема 2.5 Технология приготовления пудингов

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации

Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок

1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой

1. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.9 Технология приготовления фондю

1. Ассортимент и технология приготовления фондю.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе

1. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь

1. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов

1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.  
Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

5.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4. Освоение навыков приготовления теста: песочного, сдобного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6. Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых блюд.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная

рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж.

Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов. Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.6.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.6.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.6.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.6.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.6.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.21. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.22. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.23. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.

2.1.24. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.

2.1.25. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.

Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).

2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.

2.2.13. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.

2.2.14. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.

2.2.15. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.

2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.

2.3.21. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.

2.3.22. Приготовление телятины и языка заливного.

2.3.23. Приготовление поросенка заливного.

2.3.24. Приготовление курицы и дичи под майонезом

2.3.25. Приготовление курицы фаршированной (галантин).

2.3.6. Приготовление паштета из дичи.

2.4. Приготовление закусок из яиц.

2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром.

2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью

2.5. Приготовление горячих закусок.

2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания

Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.

Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов

2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха

Характеристика помещения овощного цеха.

Характеристика оборудования овощного цеха.

Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки

Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.

Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.

Отработка механической обработки

Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

5. Простые формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

6. Сложные формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.

7. Обработка корнеплодов

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.

8. Обработка корнеплодов

9. Форма нарезки моркови -отработка приемов.

Форма нарезки свеклы -отработка приемов.

9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд

1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.

10. Обработка капустных овощей и луковых

9. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.

Отработка технологического процесса обработки луковых овощей.

11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд

9. Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов.

2. Кулинарное использование плодовых овощей.

13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей

Отработка технологического процесса кулинарной обработки.

Кулинарное использование салатных овощей.

Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.

14. Обработка грибов

9. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.

Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки

Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха

Характеристика рыбного цеха.

Характеристика оборудования рыбного цеха.

Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.

16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.

2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование. 17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из

рыбы: - жарки основным способом; - жарки во фритюре.

19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы

1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными

кусками. 20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

9. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.  
Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее  
Основные вопросы:

9. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.  
Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.

1. Характеристика мясного цеха.

2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.

23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).

2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).

24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины Основные вопросы:

1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.

2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши.

28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.

29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

32. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из свинины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

33. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из баранины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

35. Работа с нормативной документацией

1. Работа со Сборником рецептов по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.

36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса

1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.

2. Пути сокращения отходов при обработке.

37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных

1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.

2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов

38. Кулинарная обработка субпродуктов

1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.

39. Работа с нормативной документацией

1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.

40. Обработка сельскохозяйственной птицы

9. Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.

Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.

41. Обработка дичи Основные вопросы:

1. Ознакомление с операциями обработки дичи.

42. Заправка птицы и дичи

1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.

43. Полуфабрикаты из птицы и дичи

<p style="text-align: center;"><b>ПП.П.ПМ.06</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ПП.П.ПМ.М ДК.06.01</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Организация работы структурного подразделения</b></p> <p style="text-align: center;">Управление структурным подразделением организации</p>	<p>1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование</p> <p>1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>45. Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд. Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с задачами. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Обучение студентов сущности, философии и практики управления структурным подразделением организации, формирование профессиональных управляющих для работы в организациях разных форм собственности в условиях рыночных отношений. Задачи изучения дисциплины «Управление структурным подразделением организации»: изучить теоретические и методические основы менеджмента, его место в системе кооперации в системе рыночных отношений; освоить принципы управления как важную составную часть теории управления: познать функции менеджмента: постановка целей. планирование, организация. мотивация и контроль; овладеть методами и приемами управления; овладеть технологией менеджмента, научиться принимать управленческие решения, организовывать работу людей; освоить основные элементы эффективного управления структурным подразделением организации.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6</p>
---	--	---

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, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **Содержание**

Менеджмент как вид деятельности. Условия и предпосылки возникновения менеджмента. Исторические школы и подходы в управлении. Основные законы и закономерности управления. Сущность принципов и функций менеджмента. Организация как объект менеджмента. Структурное подразделение организации: сущность и виды. Разделение труда: вертикальное и горизонтальное. Организация как социально-экономическая система. Структурное подразделение организации: сущность и виды. Внутренняя среда организации, ее переменные. Внешняя среда организации: характеристика, факторы прямого и косвенного воздействия. Менеджер в организации, его функции. Особенности труда руководителя. Уровни управления в организации. Группы ролей менеджера. Качества современного руководителя. Сущность и функции планирования, виды планов. Классификация планирования. Стратегическое планирование, процесс стратегического планирования. Миссия организации, ее значение. Базовые стратегии. Оценка стратегии. Особенности тактического планирования, Организация как функция управления. Организационный механизм и делегирование полномочий. Виды полномочий. Роль делегирования в управлении. Организационная структура как систему управления. Типы организационных структур и их использование организациями в условиях рынка. Понятие и содержание мотивации. Основные категории мотивации: потребности и вознаграждение. Мотивационный процесс. Основные теории мотивации: процессуальные и содержательные. Значение контроля и регулирования деятельности. Виды и формы контроля. Процесс управленческого контроля. Поведенческие аспекты контроля. Правила эффективного контроля. Система методов управления: сущность и классификация. Организационно-распорядительные методы управления, их состав. Характеристика экономических методов управления. Социально-психологические методы управления, Понятие и классификация управленческих решений. Процесс принятия управленческого решения. Методы оптимизации управленческих решений. Требования, предъявляемые к управленческим решениям, Сущность и виды конфликтов в организации. Причины конфликтов. Роль руководителя в разрешении конфликтов. Методы управления конфликтами. Правила поведения в конфликте. Последствия конфликтов. Стресс, его сущность и виды. Взаимосвязь конфликта и стресса. Методы снижения стрессовой нагрузки, Понятие руководства и власти. Типы власти, баланс власти. Лидерство, концепции лидерства. Формальные и неформальные группы. Партнерство в трудовом коллективе. Искусство управлять человеком и группой. Имидж руководителя. Стиль руководства: сущность, факторы формирования. Характеристика авторитарного, демократического и либерального стиля руководства. Влияние стиля руководства на взаимоотношения в коллективе. Формирование адаптивного стиля руководства. Решетка менеджмента. Сущность и виды коммуникаций в организации. Процесс коммуникаций. Его элементы и основные этапы. Информация как обеспечение коммуникационного процесса. Коммуникационная сеть. Характеристики эффективной коммуникации. Барьеры на пути коммуникации. Сущность и виды делового общения. Этапы и фазы делового общения. Характеристики эффективного общения. Типы собеседников. Управленческое общение, его виды.

ПП.П.ПМ.М  
ДК.0602

Организация  
производства и  
обслуживания на  
предприятиях  
общественного питания

Законы управленческого общения. Шкала отношений.

Приемы аттракции.

**Форма контроля**

Зачет

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

Состоят в том, чтобы дать студентам прочные теоретические знания, практические умения и навыки по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, 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, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**Содержание**

Предмет, цели, задачи дисциплины; основные понятия, значение услуг общественного питания, отраслевые особенности, экономические и социальные задачи общественного питания. Основные понятия и определения; организационно-правовые формы предприятий общественного питания; особенности их производственной и торговой деятельности; классификацию, основные типы и классы, предприятий, требования к ним; отличительные признаки различных типов и классов; назначение и особенности деятельности заготовочных предприятий; нормативную базу деятельности, принципы размещения сети предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятия., Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического; источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения; формы и способы доставки продуктов; правила приемки продовольственных товаров; товарные запасы; организацию материально-технического снабжения. Виды складских помещений, требования к ним: комплекс складских операций; оборудование складских помещений, в том числе инвентарь, инструменты, условия хранения продуктов, их отпуск на производство; организацию тарного хозяйства. Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического; источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения; формы и способы доставки продуктов; правила приемки продовольственных товаров; товарные запасы; организацию материально-технического снабжения. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Последовательность и порядок проведения

подготовительного этапа, основного и завершающего. Расстановка мебели, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, накрытие столов, сервировка и оформление столов, основные виды и формы складывания салфеток. Сервировка стола для завтрака, ланча, комплексного обеда, обеда и ужина. Досервировка стола в соответствии с заказом. Подготовка персонала к обслуживанию (инструктаж, контроль степени готовности, требования к личной гигиене и внешнему виду персонала). Понятие, назначение, размещение, организацию работы производственных вспомогательных помещений. Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания. Разделение и кооперация труда. Формы обслуживания. Общие требования к обслуживающему персоналу. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков. Примерные рекомендации для метрдотеля (менеджера)., Основные понятия; структуру производства, основные требования к рациональной организации производства и производственным помещениям; понятие, основные элементы, принципы организации производственного и технологического процесса., Общие принципы размещения предприятий общественного питания в выбранном населенном пункте, состояние сети предприятий питания, анализирование достаточности по- садочных мест в предприятиях питания, наличие поставщиков сырья и продуктов, технико-экономическое обоснование размещения предприятия с учетом анализа маркетинговой среды (целевой аудитории, конкурентов и т.д.), Расчет количества потребителей, количества блюд, количества блюд различных групп данного предприятия. Расчет норм потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятии общественного питания различного типа. Ассортиментный минимум для предприятия общественного питания. Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий. Второй основной этап оперативного планирования является составление плана-меню. В плане-меню приводятся названия блюд, номере рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса. Расчет расхода сырья и продуктов для выполнения производственной программы (сырьевая ведомость).

Структура управления на предприятии, функциональные обязанности специалистов разного уровня. Складские, производственные помещения и помещения для потребителей должны быть предусмотрены на предприятии согласно концепции, краткая характеристика и их предполагаемая взаимосвязь.

**Форма контроля**

Экзамен (устно), Зачет, Зачет, Зачет

**Цели прохождения практики**

Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

**Место практики в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса

ПП.П.ПП.06.03

Производственная практика (по профилю специальности)

приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### **Требования к результатам прохождения практики**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

### **Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда:Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них:Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики.Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов:Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов:Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина

духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление круленика из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск

блюдов: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «Побелгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога:

Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «вмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок:

Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

31. Принципы и виды планирования работы бригады
32. Оперативное планирование работы бригады

33. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
  34. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
  35. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
  36. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения
- Тема 2. Организация работы трудового коллектива:
1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
  2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания
  3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания
  4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания
  5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания
  6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания
  7. Организация работы линий раздачи
- Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:
16. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненной работа
  17. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады
  18. Дисциплинарные процедуры в организации
4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников
15. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом
  16. Методика расчета заработной платы
- Тема 4. Учётно-отчётная документация:
16. График работы. Табель учёта рабочего времени
  17. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени
  18. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира
- Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.
- Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
- Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций
1. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.
  2. Требования к безопасности их использования.
- Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)
1. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.
  2. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.
- Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

1. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.  
2. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.  
1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей.  
1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.  
1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.  
1. Ассортимент и технология приготовления кремов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.  
1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.  
1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.  
1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.  
1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.  
1. Ассортимент и технология приготовления парфе.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

1. Ассортимент и технология приготовления бланманже.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.

2. Требования к безопасности хранения и использования.

Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)

1. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов

1. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.

2. Требования к качеству, использование.

Тема 2.5 Технология приготовления пудингов

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации

Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок

1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой

1. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.9 Технология приготовления фондю

1. Ассортимент и технология приготовления фондю.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе

1. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь

1. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов

1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

6.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуда, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт.

1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4. Освоение навыков приготовления теста: песочного, слоеного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6. Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики.

Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых блюд.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск

блюдо.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушеного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушеного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных.

Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов.

Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.7. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.7.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.7.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.7.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.7.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.7.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.26. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.27. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.28. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.

2.1.29. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.

2.1.30. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.

Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).

2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.

2.2.16. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.

2.2.17. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.

2.2.18. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.

2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.

2.3.26. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.

2.3.27. Приготовление телятины и языка заливного.

2.3.28. Приготовление поросенка заливного.

2.3.29. Приготовление кури и дичи под майонезом

2.3.30. Приготовление курицы фаршированной (галантин).

2.3.6. Приготовление паштета из дичи.

2.4. Приготовление закусок из яиц.

2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром.

2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью

2.5. Приготовление горячих закусок.

2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания  
Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.

Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания  
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов 2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха

Характеристика помещения овощного цеха.  
Характеристика оборудования овощного цеха.  
Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки  
Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.  
Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.  
Отработка механической обработки  
Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.
5. Простые формы нарезки картофеля
  1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.
6. Сложные формы нарезки картофеля
  1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.
  2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.
7. Обработка корнеплодов
  1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.
8. Обработка корнеплодов  
Форма нарезки моркови -отработка приемов.  
Форма нарезки свеклы -отработка приемов.
9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд
  1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.
10. Обработка капустных овощей и луковых  
Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.  
Отработка технологического процесса обработки луковых овощей.
11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд  
Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.  
Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.
12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование
  1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков т огурцов.
  2. Кулинарное использование плодовых овощей.
13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей  
Отработка технологического процесса кулинарной обработки.  
Кулинарное использование салатных овощей.  
Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.
14. Обработка грибов  
Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.  
Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки
- Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование
15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха  
Характеристика рыбного цеха.  
Характеристика оборудования рыбного цеха.  
Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.
16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов
  1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
  2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное

использование. 17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: жарки основным способом; жарки во фритюре.

19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы

1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками.

20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.

Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее.

Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.

Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.

1. Характеристика мясного цеха.
2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.

23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).
2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).

24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.
2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

26. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и

обвалки бараньей туши.

28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.

29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.

31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.

32. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из свинины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

33. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из баранины

1. Ознакомление с процессом приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

35. Работа с нормативной документацией

1. Работа со Сборником рецептов по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.

36. Пищевые отходы при кулинарной обработке мяса

1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.

2. Пути сокращения отходов при обработке.

37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных

1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.

2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов 38. Кулинарная обработка субпродуктов

1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.

39. Работа с нормативной документацией

1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.

40. Обработка сельскохозяйственной птицы

Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.

Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.

41. Обработка дичи.

<p>1. Ознакомление с операциями обработки дичи.</p> <p>42. Заправка птицы и дичи</p> <p>1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.</p> <p>43. Полуфабрикаты из птицы и дичи</p> <p>1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование</p> <p>1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>45. Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд.</p> <p>Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками порционирования и отпуска блюд.</p> <p>Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей.</p> <p>Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p>	<p><b>Форма контроля</b></p> <p>Зачет с оценкой</p>
<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>Подготовка квалифицированных специалистов и организовывается с целью углубленного изучения отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b></p> <p>Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и</p>	<p><b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b></p> <p>Выполнение работ по профессии "Повар"</p>

ПП.П. ПМ.07

ПП.П.МДК.07.  
01

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

### **Содержание**

Химический состав и технологические свойства сырья, используемого на предприятиях общественного питания химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов продукты промышленной переработки мяса, Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.Технология приготовления каш и блюд из вязких каш (котлеты,биточки, пудинг рисовый, крупеник). Блюда и гарниры из отварных, тушеных и припущенных овощей.Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.Технология приготовления блюд из овощных масс. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Подготовка щуки и судака для фарширования. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения. Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов.Приготовления мяса отварного с гарниром, сарделек, сосисок. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками, мелкими кусками, в панировке. Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного. Технология приготовления плова, азу, рагу и гуляша

Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Организация приготовления супов: технология приготовления бульонов, щей, борщей, рассольников Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов, мясной окрошки, холодного борща Организация приготовления соусов. Технология приготовления: красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного и сметанного соуса и их производных,яично- масляных соусов и масляных смесей.Организация рабочих мест.Техника безопасности при работе в горячем цехе

Варка яиц вкрутую, всмятку, "в мешочек". Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, яичницы с гарниром. Приготовление омлетов: натурального, фаршированного, смешанного. Приготовление блюд из творога. Приготовления пудинга, сырников, запеканки из творога. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета, свекольной и морковной икры

ПП.П.УП.07.02

Учебная практика

**Форма контроля**

Зачет с оценкой

**Цели прохождения практики**

Закрепление и углубление теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формирование умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания, и наработка навыков подготовки сырья к производству механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.

**Место практики в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Требования к результатам прохождения практики**

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 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, 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

**Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики

1. Обработка овощей, плодов, грибов.

Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов. Отработка механической обработки овощей. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов. Форма нарезки моркови – отработка приемов. Форма нарезки свеклы - отработка приемов. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты. Отработка технологического процесса обработки луковых овощей. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов. Кулинарное использование плодовых овощей. Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.

2. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика.

Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки говяжьей туши. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. кулинарное использование полуфабрикатов. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов.

3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.

Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов. вырабатываемых промышленностью. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов. свиных и телячьих ног, мозгов, печени. почек. языков. сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой птицы. кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации.

4. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья.

Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыбы(налима, угря. сома, камбалы, миноги, наваги). Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Обработка и использование рыбных отходов.

Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты. речных раков.

5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Кулинарное использование визиги, голов рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. режим хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Ассортимент и характеристик рыбных полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией)

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

#### **Форма контроля**

Зачет с оценкой

ПП.П.ПП.07.03

Производственная практика (по профилю специальности)

**Цели прохождения практики**

Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

**Место практики в структуре образовательной программы**

Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Требования к результатам прохождения практики**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7 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, 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

**Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Вводное занятие: ознакомление с производством

Тема 2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда: Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач.

Тема 3. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них: Техника безопасности при работе в овощном цехе. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей.

Тема 4. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов: Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте

«кляр», рыба «восемёркой», рыба «фри». Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.

Тема 5. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов: Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног. Обработка птицы, заправка. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях.

Тема 6. Приготовление бульонов: Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясокостного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов.

Тема 7. Приготовление супов: Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский. Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная. Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей. Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом. Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий. Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная.

Тема 8. Приготовление и отпуск соусов: Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами. Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом. Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селёдочное. Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен.

Тема 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая. Приготовление крупеника из сметаны. Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким. Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник.

Тема 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей: Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре. Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе. Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре. Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная. Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом. Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные. Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные. Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем. Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом. Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем.

Тема 11. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника

безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря: Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству.

Тема 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд: Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «Побелгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск.

Тема 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога:  
Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок:  
Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить

рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Тема 1. Планирование работы исполнителей:

37. Принципы и виды планирования работы бригады
38. Оперативное планирование работы бригады
39. Нормативно-технологическая документация оперативного планирования работы бригады
40. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
41. Принципы расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции
42. Структура издержек производства и пути снижения затрат подразделения

Тема 2. Организация работы трудового коллектива:

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников общественного питания
2. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания
3. Организация работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания
4. Организация работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания
5. Организация работы специализированных цехов в предприятиях общественного питания
6. Организация работы вспомогательных производственных помещений в предприятиях общественного питания
7. Организация работы линий раздачи

Тема 3. Оценка качества выполнения работ исполнителями:

19. Оценочные задания и нормативно-технологическая документация по оценке качества, выполненных работ
20. Способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады
21. Дисциплинарные процедуры в организации
4. Оценка результатов. Подходы к оценке труда различных категорий работников
17. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом
18. Методика расчета заработной платы

Тема 4. Учётно-отчётная документация:

19. График работы. Табель учёта рабочего времени
20. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени
21. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике проделанной работ. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

1. Раздел Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.2 Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций

1. Характеристика и виды желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций.

2. Требования к безопасности их использования.

Тема 1.3 Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных)

1. Ассортимент сложных заказных, фирменных, банкетных сладких блюд.

2. Правила порционирования, оформления и отпуска, требования к их качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.4 Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

1. Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод.

2. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1.5 Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

1. Технология и ассортимент сладких соусов и сиропов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.6 Технология приготовления компотов, киселей.

1. Технология приготовления и ассортимент компотов, киселей. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд.

1. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.8 Технология приготовления кремов.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.9 Технология приготовления самбуков.

1. Ассортимент и технология приготовления самбуков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.10 Технология приготовления шербетов.

1. Ассортимент и технология приготовления шербетов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.11 Технология приготовления пая, тирамису.

1. Ассортимент и технология приготовления тирамису.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.12 Технология приготовления чизкейков.

1. Ассортимент и технология приготовления чизкейков.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.13 Технология приготовления парфе.

1. Ассортимент и технология приготовления парфе.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.14 Технология приготовления замороженных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 1.15 Технология приготовления бланманже.

1. Ассортимент и технология приготовления бланманже.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.2 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Ассортимент и виды промышленных полуфабрикатов для приготовления десертов.

2. Требования к безопасности хранения и использования.

Тема 2.3 Технология приготовления суфле (воздушных пирогов)

1. Ассортимент и технология приготовления суфле (воздушных пирогов).

2. Требования к качеству, санитарные режимы реализации.

Тема 2.4 Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов

1. Ассортимент и технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов.

2. Требования к качеству, использование.

Тема 2.5 Технология приготовления пудингов

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации

Тема 2.6 Технология приготовления сладких каш

1. Ассортимент и технология приготовления пудингов.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок

1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов из яблок.

2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.8 Технология приготовления блинчиков с начинкой

1. Ассортимент и технология приготовления блинчиков с начинкой.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.9 Технология приготовления фондю

1. Ассортимент и технология приготовления фондю.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.10 Технология приготовления десерта фламбе

1. Ассортимент и технология приготовления десерта фламбе.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.11 Технология приготовления десертов национальных кухонь

1. Ассортимент и технология приготовления национальных десертов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Тема 2.12 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов

1. Ассортимент и технология приготовления охлажденных и замороженных основ для приготовления сложных холодных десертов.  
2. Требования к качеству, санитарные режимы хранения и реализации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.

Раздел I. Технологический цикл производства кулинарной продукции

7.1. Приготовление блюд и изделий из муки.

1. Ознакомление с ассортиментом, мучным цехом, его оснащением. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Подбор посуды, инвентаря. Освоение навыками приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, национальных мучных блюд. Выполнение расчетов по определению соотношения муки и жидкости для приготовления различных изделий.

2. Совершенствование навыков приготовления блинов и оладий из кислого (дрожжевого) теста, фарша для пельменей и вареников. Выпечка блинов и оладий. Варка домашней лапши, пельменей. Вареников. Отработка навыков приготовления и подачи блинчиков из пресного теста с различными фаршами. Оценка качества продукции. Оформление технологических карт. 1.2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия, его оснащением, инвентарем, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Выполнение расчетов по определению необходимого количества муки с учетом ее влажности, другого сырья.

4. Освоение навыков приготовления теста: песочного, слоеного пресного, пресного слоеного, дрожжевого слоеного и изделий из него.

1.2.3. Освоение навыками приготовления теста: бисквитного, заварного, воздушного и изделий из него.

1.2.4. Отработка основных этапов процесса изготовления изделий из различных видов теста: приемов замеса теста, формование п/ф, выпечка. Оценка готовности готовой продукции.

1.2.5. Ознакомление с ассортиментом используемых отделочных п/ф. Приготовление кремов сливочных, белковых.

1.2.6. Приготовление заварных кремов, кремов с использованием растительных сливок, сахаристых полуфабрикатов. Оценка качества отделочных п/ф.

1.2.7. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Оформление технологических карт.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.

Раздел 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.1. Приготовление супов.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов.

1.1.4. Освоение навыками приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.

1.1.5. Освоение навыков приготовления молочных холодных и сладких супов. Приготовление национальных блюд.

1.1.6. Выполнение расчётов по определению необходимого количества сырья для приготовления супов. Оценка качества супов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

Тема 1.2. Приготовление вторых блюд, горячих закусок

1.2.1. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей: вареных, припущенных, жареных, запеченных, фаршированных, блюд из грибов.

1.2.1.2. Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы.

2.1.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы, гарниров и соусов к ним

2.1.2. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом. Подбор гарниров и соусов.

2.1.3. Рыба, жаренная во фритюре, "гриле" на вертеле. Подбор гарниров и соусов.

2.1.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. Отработка навыков приготовления. Подбор гарниров и соусов.

2.1.5. Оценка качества блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Оформление технологических карт.

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

2.2.1. Совершенствование навыков варки мяса крупным куском для вторых блюд. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из отварного и припущенного мяса. Отработка навыков порционирования и оформления готовых

блюдо.

2.2.2. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, определение кулинарной готовности. Подбор и приготовление гарниров и соусов. Оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными (натуральными и панированными) кусками. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформления и отпуска готовых блюд.

2.2.4. Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.5. Приготовление блюд из жареных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд.

2.2.6. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Подбор и приготовление соусов и гарниров, оформление и отпуск блюд.

2.2.7. Отработка навыков приготовления мяса, тушенного мелкими кусками; тушеных субпродуктов. Освоение правил подбора и приготовления гарниров и соусов, оформление и отпуск готовых блюд.

2.2.8. Приобретение навыков приготовления, оформления и отпуска блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

2.2.9. Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленого мяса без добавления хлеба (натуральная рубленая масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.10. Приготовление блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба (котлетная масса). Подбор соусов и гарниров. Правила отпуска.

2.2.11. Приготовление, порционирование и оформление блюд из сельскохозяйственной птицы (отварной, припущенной, жаренной).

2.2.12. Приготовление, порционирование и оформление блюд из филе птицы; котлет натуральных (припущенных и жаренных). 2.2.13. Приготовление, порционирование и оформление блюд из тушеной птицы; национальных и фирменных блюд из птицы и дичи.

2.2.14. Приготовление блюд из кролика.

2.2.15. Подбор и приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи, кролика.

2.2.16. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, устранение причин их возникновения. Проверка соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.

2.3.1. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Яиц под соусом, омлетом, драчены. Оценка качества готовых изделий.

2.3.2. Освоение приемов приготовления горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Оценка качества. Оформление технологических карт.

Тема 2.4. Приготовление горячих закусок.

2.4.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.

2.4.2. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.

2.4.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.

2.4.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт.

Тема 2.5 Оформление и отпуск готовой продукции.

2.5.1. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 50763 – 04.

2.5.2. Ознакомление с оборудованием, мерной посудой, инвентарем, используемым на раздаточной для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков.

2.5.3. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона жира).

2.5.4. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.

2.5.5. Приобретение навыков порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных.

Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдение сроков реализации готовой продукции. Участие в составлении отчетной документации.

Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики.

Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Вводное занятие. Инструктаж.

Ознакомление с предприятием.

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

1.1. Ознакомление с приготовлением холодных блюд и закусок.

1.1.1. Ознакомление с организацией работы холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, оборудованием, посудой, инвентарем.

1.1.2. Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды, инвентаря. Закрепление умений приготовления салатов, овощных заготовок для всех видов блюд.

1.1.3. Совершенствование практических навыков приготовления гарниров из овощей.

1.1.4. Освоение навыками приготовления желе (мясное, рыбное).

1.1.5. Освоение навыков приготовления бутербродов, салатов и винегретов

1.1.6. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для приготовления бутербродов.

Оценка качества холодных закусок. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

1.8. Приготовление холодных блюд и закусок.

1.8.1. Приготовление блюд из овощей, желе.

1.8.1.1. Ознакомление с организацией работы и оснащением холодного цеха. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей, желе.

1.8.1.2. Совершенствование приемов приготовления гарниров из овощей. Оценка качества изделий. Оформление технологических карт.

1.8.1.3. Приготовление салатов и винегретов.

1.8.1.4. Приготовление закусок из овощей и грибов.

Раздел II Приготовление и отпуск кулинарной продукции.

2.1. Приготовление блюд и закусок из рыбы.

2.1.31. Совершенствование навыков приготовления и отпуска блюд из отварной рыбы.

2.1.32. Отработка навыков приготовления и оформления гастрономических рыбных продуктов.

2.1.33. Приготовление сельди натуральной с картофелем и маслом.  
2.1.34. Приготовление сельди с гарниром, рыбы под майонезом.  
2.1.35. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном.  
Приготовление рыбы заливной, судака заливного (целого).  
2.2. Приготовление закусок из нерыбного водного сырья.  
2.2.19. Приготовление салата из крабов, креветок и раковых шеек. Отработка навыков порционирования и оформления закусок.  
2.2.20. Приготовление креветок заливных Оформление и отпуск готовых закусок.  
2.2.21. Приготовление морской капусты, салата и морской капусты. Правила оформления, подачи.  
2.3. Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы.  
2.3.31. Совершенствование навыков приготовления и отпуск блюд и закусок. Оценка качества готовых изделий.  
2.3.32. Приготовление телятины и языка заливного.  
2.3.33. Приготовление поросенка заливного.  
2.3.34. Приготовление кури и дичи под майонезом  
2.3.35. Приготовление курицы фаршированной (галантин).  
2.3.6. Приготовление паштета из дичи.  
2.4. Приготовление закусок из яиц.  
2.4.1. Приготовление яйца под майонезом с гарниром.  
2.4.2. Приготовление яиц, фаршированных сельдью  
2.5. Приготовление горячих закусок.  
2.5.1. Ознакомление с ассортиментом птицы; горячих закусок, реализуемых в предприятии. Приобретение навыков приготовления горячих бутербродов.  
2.5.2 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы, рыбы.  
2.5.3. Приготовление горячих закусок из грибов, овощей.  
2.5.4. Ознакомление с особенностями оформления и подачи горячих закусок. Определение дефектов. Оформление технологических карт. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.  
1. Ознакомление с работой предприятия общественного питания  
Экскурсия на предприятии общественного питания с целью ознакомления с организацией работы цехов и структурных подразделений.  
Раздел 1. Технологический цикл производства продукции общественного питания  
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов  
2. Ознакомление с организацией работы овощного цеха  
Характеристика помещения овощного цеха.

Характеристика оборудования овощного цеха.  
Характеристика инвентаря овощного цеха.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки  
Отработка технологического процесса обработки овощей, грибов.  
Анализ составляющих технологического процесса обработки овощей, грибов.

Отработка механической обработки  
Простые формы нарезки картофеля

1. Отработка навыков нарезки картофеля простых форм.

5. Простые формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию простых форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

6. Сложные формы нарезки картофеля

1. Составление таблиц по кулинарному использованию сложных форм нарезки картофеля для различных способов кулинарной тепловой обработки.

2. Отработка навыков нарезки картофеля сложных форм.

7. Обработка корнеплодов

1. Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки корнеплодов.

8. Обработка корнеплодов  
Форма нарезки моркови -отработка приемов.  
Форма нарезки свеклы -отработка приемов.

9. Обработка корнеплодов для приготовления блюд

1. Составление таблиц по использованию различных форм нарезки свеклы для приготовления блюд, отличающихся по тепловой обработки.

10. Обработка капустных овощей и луковых  
Отработка технологического процесса механической кулинарной обработки капусты.  
Отработка технологического процесса обработки луковых овощей.

11. Использование капустных и луковых овощей для приготовления блюд  
Использование капусты при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.  
Использование луковых овощей при различных способах тепловой обработки – составление таблиц.

12. Кулинарная обработка плодовых овощей и их кулинарное использование

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки помидоров, баклажанов, перца стручкового (сладкого и острого), кабачков и огурцов.

2. Кулинарное использование плодовых овощей.

13. Обработка салатных, шпинатных овощей. Обработка консервированных овощей  
Отработка технологического процесса кулинарной обработки.  
Кулинарное использование салатных овощей.  
Обработка консервированных овощей и их кулинарное использование.

14. Обработка грибов  
Отработка технологического процесса кулинарной обработки грибов свежих, грибов сушеных.  
Кулинарное использование грибов по способам тепловой обработки

Тема 1.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

15. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха  
Характеристика рыбного цеха.  
Характеристика оборудования рыбного цеха.  
Характеристика инструментов и инвентаря рыбного цеха.

16. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов

1. Отработка технологического процесса кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
2. Составление таблиц по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и их кулинарное использование.

17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре

1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы: жарки основным способом; жарки во фритюре.

19. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы

1. Отработка приемов приготовления фаршированной рыбы: целиком, батонами. Порционными кусками.

20. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной котлетной массы.  
Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

21. Технологический процесс приготовления кнельной рыбной массы и полуфабрикатов из нее.

Ознакомление с технологическим процессом приготовления рыбной кнельной массы.  
Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы.

Тема 1.3 Обработка мяса, птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов и их кулинарное использование

22. Ознакомление с организацией работы мясного цеха.

1. Характеристика мясного цеха.
2. Ознакомление с правилами гигиены работников цеха, с санитарными нормами и правилами при обработке и хранении мясного сырья и полуфабрикатов.

23. Приготовление полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с мясными полуфабрикатами, отличающимися по способу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).
2. Отработка приемов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование).

24. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.

1. Ознакомление с процессом приготовления порционных полуфабрикатов.
2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.

25. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов

1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

26. Приготовление мелкокусковых

- полуфабрикатов
1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
  2. Составление таблицы кулинарного использования полуфабрикатов.
27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши
1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки бараньей туши.
28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши
1. Ознакомление с технологическим процессом разделки и обвалки свиной туши.
29. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование
1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.
30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Их кулинарное использование.
1. Ознакомление с процессом приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Их кулинарное использование.
31. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.
1. Ознакомление с процессом приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Их кулинарное использование.
32. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из свинины
1. Ознакомление с процессом приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее.
33. Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из баранины
1. Ознакомление с процессом приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее.
34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее
1. Ознакомление с процессом приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
35. Работа с нормативной документацией
1. Работа со Сборником рецептур по изучению таблиц норм отходов, содержание костей при холодной обработке свинины.
36. Пищевые отходы при кулинарной обработки мяса
1. Ознакомление с процессом приготовления отходов, образующихся при кулинарной обработке мяса, подготовка отходов к использованию.
  2. Пути сокращения отходов при обработке.
37. Кулинарная обработка кроликов, мяса диких животных
1. Ознакомление с процессом кулинарной обработки кроликов. Кулинарное использование полуфабрикатов.
  2. Ознакомление с процессом кулинарной обработки мяса диких животных. Кулинарное использование полуфабрикатов
38. Кулинарная обработка субпродуктов
1. Ознакомление с технологическим процессом кулинарной обработки субпродуктов.

<p>ПП.ПДП</p> <p>ПП.ПДП.01</p>	<p><b>Производственная практика (преддипломная)</b></p> <p>Производственная практика (преддипломная)</p>	<p>39. Работа с нормативной документацией</p> <p>1. Ознакомление с СП 2.3.6. 1079-01 по вопросам требования к качеству и срокам хранения полуфабрикатов из мяса.</p> <p>40. Обработка сельскохозяйственной птицы</p> <p>Ознакомление с операциями обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Составление схемы технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>41. Обработка дичи.</p> <p>1. Ознакомление с операциями обработки дичи.</p> <p>42. Заправка птицы и дичи</p> <p>1. Отработка приемов заправки птицы и дичи: «в кармашек»; в одну нитку; заправка без иглы.</p> <p>43. Полуфабрикаты из птицы и дичи</p> <p>1. Обработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>44. Полуфабрикаты из птицы. Их кулинарное использование</p> <p>1. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Тема 1.4 Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>45. Отпуск готовой кулинарной продукции</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд.</p> <p>Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции, организация рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками порционирования и отпуска блюд.</p> <p>Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязь с раздачей.</p> <p>Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b></p> <p>Зачет с оценкой</p> <p><b>Цели прохождения практики</b></p> <p>Закрепление теоретических знаний по дисциплинам профессионального учебного цикла; сбор информации и проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы, углубление профессиональных компетенций.</p> <p><b>Место практики в структуре образовательной программы</b></p> <p>Профессиональная подготовка. Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика (преддипломная).</p> <p><b>Требования к результатам прохождения практики</b></p> <p>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</p>
--------------------------------	--	--

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, ПК 2.1  
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3  
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, 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 и сыра, ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1  
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2  
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3  
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1  
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями, ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Ознакомление с предприятием. Организация и планирование производства. Производственная структура предприятия Организация снабжения, техническое оснащение. Работа в качестве дублера. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха. Работа в качестве дублера технолога Работа в качестве дублера, заведующего производством (его заместителя) Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала). Работа в качестве дублера руководителя предприятия. Выводы и предложения по эффективности работы предприятия. Обобщение материала и оформление отчета Защита отчета по практике. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

#### **Форма контроля**

Зачет с оценкой

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин, к.т.н., доцент

Н.Д. Тутов

Заместитель директора по учебной и научной работе, к.п.н., доцент

И.В. Костерина