

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Алтайский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ

«Алтайский политехнический  
техникум»

Е.В.Андреева

« 12 » 07 2023г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
профессиональной подготовки  
по профессии рабочего «16675 Повар»

288 часов

г. Барнаул, 2023 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
2.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	8
3.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	34
4.	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	35

Рассмотрено

на заседании ПЦК профессионального обучения

Протокол № 03

« 12 » 01 2023г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего «16675 «Повар».

Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности, профстандарта «Повар» утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н.

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного 3 разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

## 1.2. Планируемые результаты обучения

Для программы профессиональной подготовки по профессии служащего «Повар 3 разряда» на основе профессионального стандарта "Повар" утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение предусмотренных профессиональным стандартом «Повар» трудовых функций 3 уровня квалификации, обобщенной трудовой функции Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара:

**1) А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара**

### **Трудовые действия:**

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Обучающийся также должен иметь следующие умения и знания, обеспечивающие допуск к работе:

### **Необходимые умения:**

Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Использовать посудомоечные машины

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования  
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении  
блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

#### **Необходимые знания:**

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

### **2) А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий**

#### **Трудовые действия:**

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Обучающийся также должен иметь следующие умения и знания, обеспечивающие допуск к работе:

#### **Необходимые умения:**

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения



Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

Производить обработку овощей, фруктов и грибов

Нарезать и формовать овощи и грибы

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

Готовить блюда и гарниры из овощей

Готовить каши и гарниры из круп

Готовить блюда из яиц

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить блюда из бобовых

Готовить блюда из рыбы

Готовить блюда из морепродуктов

Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

Готовить блюда из домашней птицы

Готовить мучные блюда

Готовить горячие напитки

Готовить сладкие блюда

Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)

Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

### **Необходимые знания:**

Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

### **1.3. Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основное общее или среднее общее образование.

### **1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения);

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 9 марта 2022 г. N 113н

### **1.5. Трудоемкость обучения 288 академических часа**

### **1.6. Форма обучения: очная**

1.7. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

## 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела (дисциплины)	Общая трудоемк ость, час.	Всего лекционных аудиторных занятий, час.	Учебная практика час.	Дистанц ионное обучение	Трудовые функции	Форма контроля
1.	Модуль 1.Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	8	8	-	-	A/01.3.	зачет
2.	Модуль 2.Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности	6	6	-	-	A/01.3.	зачет
3.	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	10	10	-	-	A/01.3 A/02.3	зачет
4.	Модуль 4. Учет и калькуляция	8	8	-	-	A/02.3	зачет
5.	Модуль 5. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12	12	-	-	A/01.3 A/02.3	Дифференцированный зачет
6.	Модуль 6.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	76	14	62	-	A/01.3 A/02.3	Дифференцированный зачет
7.	Модуль 7.Приготовление,	60	10	50	-	A/01.3	Дифференцированный



	оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					A/02.3	зачет
8.	Модуль 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	54	8	46	-	A/01.3 A/02.3	Дифференцированный зачет
9.	Модуль 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	4	42	-	A/01.3 A/02.3	Дифференцированный зачет
	Итоговая аттестация	8	2	6	-	Квалификационный экзамен	
	Всего:	288	82	206	-		

## 2.2. Примерный календарный учебный график<sup>1</sup>

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед.	7 нед.	8 нед.	
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	8								
Модуль 2. Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности	6								

<sup>1</sup>Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	10								
Модуль 4 . Учет и калькуляция	8								
Модуль 5 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	8							
Модуль 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		28	36	12					
Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				24	36				
Модуль 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента						36	18		
Модуль 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							18	28	
Квалификационный экзамен								8	
всего часов	36	36	36	36	36	36	36	36	288

### 2.3. Учебная программа

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Трудовая функция	Объем часов
1	2	3	4
	Модуль 1.		8



Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере				
Тема 1.1. Актуальная ситуация на региональном рынке труда.	1.	<b>Лекция.</b> Требования, предъявляемые к современному повару. Профессиональный стандарт «Повар».	A/01.3	2
Тема 1.2. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	2.	<b>Лекция.</b> Требования и условия к производству и реализации продуктов питания. Правила оказания услуг общественного питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН. Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	A/01.3	2
Тема 1.3. Современные технологии в профессиональной сфере	3.	<b>Лекция.</b> Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминикс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган. Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконцентрация, экстрагирование. Форматы предприятий общественного питания такие как: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Street food, Fast food, Free flow, Fine Dining. Примеры предприятий, существующих в России и наиболее быстро развивающихся и востребованных в настоящее время, подходящих к данным форматам. Тенденции в сервировке и подачи блюд с использованием современного оборудования. Профессиональная система визуализации заказов на кухне. Демонстрация преподавателем приготовления и подачи блюд с использованием современного оборудования и инвентаря, методы и варианты сервировки блюд с использованием новых техник выкладки основных блюд, гарниров и соусов. Приготовление элементов декора, для горячих, холодных блюд и десертов с использованием современного оборудования, инвентаря, техник и технологий приготовления.	A/01.3 A/02.3	2
Промежуточная аттестация	4.	<b>Зачет</b>		2
<b>Модуль 2.</b>				<b>6</b>
<b>Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности</b>				
Тема 2.1. Организация предпринимательской деятельности.	5.	<b>Лекция.</b> Организация предпринимательской деятельности в общественном питании. Соцконтракт.		2
Тема 2.1. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	6.	<b>Лекция.</b> Регистрация в качестве самозанятого. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан. Работа в качестве самозанятого		2
Промежуточная аттестация	7.	<b>Зачет</b>		2

<b>Модуль 3.</b> <b>Требования охраны труда и техники безопасности</b>				<b>10</b>
Тема 3.1. Медицинский осмотр и медицинские противопоказания к допуску работников для выполнения отдельных видов работ	8.	<b>Лекция.</b> Вредные или опасные условия труда в общественном питании. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований). Порядок прохождения медосмотров работниками общепита. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 3.2. Требования охраны труда и техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	9.	<b>Лекция.</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	A/01.3 A/02.3	2
Тема 3.3. Организация рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	10.	<b>Лекция.</b> Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Застройка рабочего места. Расстановка оборудования с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 3.4. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	11.	<b>Практическое занятие.</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. Изучить инструкцию техники безопасности. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённые к использованию. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.	A/01.3 A/02.3	2
Промежуточная аттестация	12.	Зачет	A/01.3 A/02.3	2
<b>Модуль 4.</b> <b>Учет и калькуляция</b>				<b>8</b>
Тема 4.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Цена. Калькуляционные карточки.	13.	<b>Лекция.</b> Использование при расчете потребного количества сырья для производства. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в общественном питании. Характеристика	A/02.3	2

		калькуляционных карт. Порядок составления калькуляции.		
Тема 4.2. Контрольно-кассовые оборудования и POS терминалы.	14.	<b>Лекция.</b> Контрольно-кассовые оборудования и POS терминалы. Виды, классификация. Профессиональная система визуализации заказов на кухне. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	A/02.3	2
Тема 4.3. Технологии расчетов с потребителями.	15.	<b>Практическое занятие.</b> Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	A/02.3	2
Промежуточная аттестация	16.	Зачет	A/02.3	2
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>		1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с. 2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для студ. учреждений СПО / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 432 с.		
<b>Модуль 5.</b> <b>Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>12</b>
Тема 5.1. Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	17.	<b>Лекция.</b> Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	18.	<b>Практическое занятие.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов.	A/01.3 A/02.3	2



		Способы минимизации отходов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки.		
Тема 5.3 . Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	19.	<b>Практическое занятие.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 5.4.Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	20.	<b>Практическое занятие.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 5.5.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	21.	<b>Практическое занятие.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.	A/01.3 A/02.3	2
Промежуточная аттестация	22.	Дифференцированный зачет	A/01.3 A/02.3	2
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с. 2. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. 3. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. пособие для студ.			

	учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. 4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. 5. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.			
<b>Модуль 6.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>76</b>
Тема 6.1.Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23.	<b>Лекция.</b> Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 6.2.Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	24.	<b>Лекция.</b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 6.3.Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	25.	<b>Лабораторно-практические занятия.</b> Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в	A/01.3 A/02.3	14



		<p>соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов.</p> <p>Применить приправы, специи.</p> <p>Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Приготовить: консоме из птицы с гарниром.</p> <p>Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Тема 6.4. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	26.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения</p>	A/01.3 A/02.3	2

		каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.		
Тема 6.5. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	27.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи.</p> <p>Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитакэ жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p>	A/01.3 A/02.3	14

		<p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Тема 6.6. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	28.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>	A/01.3 A/02.3	2
Тема 6.7. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	29.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Применить приправы, специи.</p> <p>Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (SousVide), омлет с</p>	A/01.3 A/02.3	14



		<p>различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Тема 6.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>	A/01.3 A/02.3	2
Тема 6.9. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	31.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p>	A/01.3 A/02.3	10

		<p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специй.</p> <p>Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить:</p> <p>блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);</p> <p>рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);</p> <p>блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (SousVide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Тема 6.10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы	32.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	A/01.3 A/02.3	2



и дичи разнообразного ассортимента		Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.		
Тема 6.11. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	33.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.</p> <p>Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их</p>	A/01.3 A/02.3	10

		<p>на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Промежуточная аттестация	34.	Дифференцированный зачет	A/01.3 A/02.3	2
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы		<p>1. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.</p> <p>2. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.</p> <p>3. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.</p> <p>4. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.</p> <p>5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.</p>		
<p align="center"><b>Модуль 7</b></p> <p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>				<b>60</b>
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	35.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-</p>	A/01.3 A/02.3	2



		гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.		
Тема 7.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	36.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>	A/01.3 A/02.3	2
Тема 7.3. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	37.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.</p> <p>Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.</p>	A/01.3 A/02.3	14

		<p>Продемонстрировать работу с текстурами.</p> <p>Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда):</p> <p>холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени;</p> <p>салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);</p> <p>несмешанные салаты;</p> <p>салаты-коктейли;</p> <p>теплые салаты.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Тема 7.4. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	38.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного,</p>	A/01.3 A/02.3	2



		<p>желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>		
Тема 7.5. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	39.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b>          Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.          Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.          Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.          Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.          Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.          Составить меню блюд.          Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.          Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.          Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.          Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок.          Применить приправы, специи.          Продемонстрировать работу с текстурами.          Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.          Приготовить (на выбор 3-4 блюда):          канапе;          холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения);          карпаччо (из мяса и рыбы);          террин;          тартар;          несладкий мильфей;          роллы;          паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени);          овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками;          фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет);</p>	A/01.3 A/02.3	16



		<p>масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное);  сырная паста;  селечное масло.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Тема 7.6. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	40.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p> <p>Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения</p>	A/01.3 A/02.3	2
Тема 7.7. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного	41.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами</p>	A/01.3 A/02.3	20

ассортимента		<p>техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.</p> <p>Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специй.</p> <p>Продemonстрировать работу с текстурами.</p> <p>Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда):</p> <p>заливное целиком и порционными кусками;</p> <p>фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками);</p> <p>рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Промежуточная аттестация	42.	Дифференцированный зачет	A/01.3 A/02.3	2
Перечень рекомендуемых учебных изданий,	1. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176			



Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	с. 2. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. 3. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.			
Модуль 8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				54
Тема 8.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	43.	<b>Лекция.</b> Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов, разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь.	A/01.3 A/02.3	2
Тема 8.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	44.	<b>Лекция.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание	A/01.3 A/02.3	2



		<p>в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (SousVide), витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).</p> <p>Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности.</p> <p>Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>		
Тема 8.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков разнообразного ассортимента	45.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых сладких блюд и горячих напитков разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p>	A/01.3 A/02.3	2
Тема 8.4. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	46.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.</p> <p>Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов.</p> <p>Применить специи, ароматические вещества.</p> <p>Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы):</p> <p>ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное</p>	A/01.3 A/02.3	28

		<p>суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.);</p> <p>Приготовить холодные соусы для десертов:</p> <p>ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p> <p>Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента:</p> <p>горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом;</p> <p>горячие соусы (сабайон, шоколадный);</p> <p>начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
<p>Тема 8.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	47.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b></p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.</p> <p>Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления сладких блюд и горячих напитков.</p> <p>Применить специи, ароматические вещества.</p> <p>Продемонстрировать работу с текстурами.</p> <p>Произвести приготовление сладких и горячих напитков разнообразного ассортимента,</p>	<p>A/01.3</p> <p>A/02.3</p>	18

		<p>обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить сладкие и горячие напитки разнообразного ассортимента компоты из, сырых и вареных плодов и ягод, кисели, чай, кофе, какао</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Промежуточная аттестация	48.	Дифференцированный зачет	A/01.3 A/02.3	2
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>		<p>1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.</p> <p>2. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.</p>		
<b>Модуль 9.</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>46</b>
Тема 9.1.Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	49.	<p><b>Лекция.</b></p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	A/01.3 A/02.3	2



		<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь. Правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>		
<p>Тема 9.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	50.	<p><b>Лабораторно-практические занятия.</b>          Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.          Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.          Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.          Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.          Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.          Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.          Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.          Использовать современные техники и методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Применить специи, ароматические вещества.          Продемонстрировать работу с текстурами.          Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.          Произвести приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.          Приготовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента.          Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.          Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.          Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p>	<p>A/01.3 A/02.3</p>	42

		<p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>		
Промежуточная аттестация	51.	<b>Дифференцированный зачет</b>	A/01.3 A/02.3	2
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>		1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.		
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>Содержание</b>			<b>8</b>
	52.	<b>Проверка теоретических знаний: тестирование</b>	A/01.3 A/02.3	2
	53.	<b>Практическая квалификационная работа</b>	A/01.3 A/02.3	6