

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о модели

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:42

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e106f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК 07.01. ОСВОЕНИЕ ОСНОВНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Хапчаева М.Б.

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК 07.01. ОСВОЕНИЕ ОСНОВНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО ПРОФЕССИИ
"ПОВАР"

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения очная
Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Хапчаева М.Б.

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСВОЕНИЕ ОСНОВНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.07.01 «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар" частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины МДК.07.01 «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.07.01 «Освоение основных умений и навыков по профессии «Повар»» относится к профессиональному модулю ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих», изучается в 3, 4 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания;
- требования к персоналу предприятий общественного питания;
- характеристику различных видов продуктов и сырья;
- характеристику полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- способы механической кулинарной обработки различных видов сырья;
- способы тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции;
- физико-химические изменения, происходящие в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания.

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональными компетенциями:

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 7.4. Готовить простые блюда из рыбы

ПК 7.5. Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Готовить простые сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8. Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

223 академических часов, из них:

213 академических часов – аудиторные занятия,

10 академических часов – самостоятельная работа,

9 академических часов- промежуточная аттестация.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах	Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной
------------------	--	----------------	---	--

			Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	СРС	аттестации (по семестрам)
1	Тема 1. Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.	3	2	2	-		
2	Тема 2. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	3	2	2	-		
3	Тема 3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	3	2	2	-		
4	Тема 4. Классификация и характеристика предприятий ОП	3	2	2	-		
5	Тема 5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу	3	2	2	-		
6	Тема 6. Основные понятия и технологический цикл производства кулинарной продукции	3	2	2	-		
7	Тема 7. Технологические принципы производства кулинарной продукции	3	2	2	-		
8	Тема 8. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции	3	2	2	-		
9	Тема 9. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки.	3	2	2	-		
10	Тема 10. Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки	3	2	2	-		
11	Тема 11. Термические способы обработки пищевых продуктов	3	2	2	-		
12	Тема 12. Технологические свойства овощей	3	2	2	-		
13	Тема 13. Технологический процесс механической обработки овощей	3	-	2	-		
14	Тема 14. Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов	3	-	2	-		
15	Тема 15. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы	3	-	2	-		
16	Тема 16. Технологические схемы обработки рыбы	3	-	2	-		
17	Тема 17. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	3	-	2	-		

18	Тема 18. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса	3	-	2	-		
19	Тема 19. Технологическая схема механической обработки мяса	3	-	2	-		
20	Тема 20. Технология приготовления мясных полуфабрикатов	3	-	2	-		
21	Тема 21. Характеристика сырья	3	-	2	-		
22	Тема 22. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов	3	--	2	-		
23	Тема 23. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	3	-	2	-		
24	Тема 24. Значение супов в питании. Классификация супов.	3	-	2	-		
25	Тема 25. Технология производства бульонов и заправочных супов	3	-	2	-		
26	Тема 26. Технология приготовления супов овощных и картофельных	3	-	2	-		
27	Тема 27. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми	3	--	2	-		
28	Тема 28. Технология производства пюреобразных супов	3	-	2	-		
29	Тема 29. Технология производства прозрачных супов	3	-	2	-		
30	Тема 30. Технология производства холодных супов, сладких супов	3	-	2	-		
	Итого за 3 семестр:	3	24	60		-	Контрольная работа
4 семестр							
31	Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	4	2	4	-	2	Собеседование
32	Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	4	2	4	-	2	Собеседование
33	Тема 33. Технология приготовления мясных соусов	4	2	4	-	2	Собеседование
34	Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов	4	2	4	-	2	Собеседование
35	Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.	4	2	4	-	2	Собеседование
36	Тема 36. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси.	4	2	4	-		
37	Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей	4	2	4	-		

38	Тема 38. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	4	2	4	-		
39	Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	4	2	4	-		
40	Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий	4	2	4	-		
41	Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4	2	4	-		
42	Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы	4	2	4	-		
43	Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)	4	2	4	-		
44	Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья	4	2	4	-		
45	Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	4	2	4	-		
46	Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)	4	2	4	-		
47	Тема 47. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании.	4	2	4	-		
48	Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	4	2	4	-		
49	Тема 49. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика	4	2	4			
50	Тема 50. Технология производства холодных супов, сладких супов	4	2	4			
	Итого за 4 семестр:	4	40	80	9	10	Экзамен
	ИТОГО:		64	140	-	10	

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
---	---	---	------

	3 семестр		
1.	Тема 1. Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.		2
2.	Тема 2. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания Термины и определения. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	<i>Лекция-беседа</i>	2
3.	Тема 3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Изучение нормативно-технической документации на продукцию общественного питания. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции.		2
4.	Тема 4. Классификация и характеристика предприятий общественного питания Термины и определения. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий общественного питания по типу. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.	<i>Мультимедийная лекция</i>	2
5.	Тема 5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу Термины и определения. Общие требования к персоналу. Требования к метрдотелю (администратору зала). Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к сомелье. Требования к бариста. Требования к буфетчику. Требования к кассиру. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, сушефу, заместителю начальника цеха). Требования к повару. Требования к кондитеру. Требования к пекарю. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания. Требования к должностям и профессиям административного персонала.		2
6.	Тема 6. Основные понятия и технологический цикл производства кулинарной продукции Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.		2
7.	Тема 7. Технологические принципы производства кулинарной	<i>Мультимедийная</i>	2

	продукции Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии.	<i>я лекция</i>	
8.	Тема 8. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.		2
9.	Тема 9. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки. Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование.	<i>Мультимедийная лекция</i>	2
10.	Тема 10. Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.		2
11.	Тема 11. Термические способы обработки пищевых продуктов Нагревание. Классификация способ нагрева пищевых продуктов. Охлаждение. Способы холодильной обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика.		2
12.	Тема 12. Технологические свойства овощей Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения овощей и грибов. Химический состав и пищевая ценность овощного сырья.	<i>Мультимедийная лекция</i>	2
Итого за 3 семестр:			24
4 семестр			
13.	Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов. История возникновения соусов. Технологические цели применения соусов в приготовлении кулинарных блюд и изделий. Классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии пригото-	<i>Лекция - дискуссия</i>	2

	ния		
14.	Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов бульоны и отвары, используемые в приготовлении соусов. Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета. Пассерование овощей и томата.		2
15.	Тема 33. Технология приготовления мясных соусов Технология приготовления основного красного соуса и его производных. Технология приготовления основного белого соуса и его производных.		2
16.	Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный; соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.		2
17.	Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)		2
18.	Тема 36. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси. Технология приготовления соуса майонез. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе. Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селедочное, масло сырное, масло с горчицей. Технология производства соусов промышленного производства		2
19.	Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей Химический состав и пищевая ценность блюд и изделий из овощей. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение крахмала. Изменение сахаров. Изменение окраски овощей при тепловой обработке. Изменение витаминной активности. Изменение массы овощей.	Лекция - дискуссия	2
20.	Тема 38. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)		2
21.	Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		2
22.	Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий Технологическая схема подготовки к варке. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Набухание и размягчение сырья при варке. Способы варки крупяных каш.		2
23.	Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		

24.	Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы Химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья.		2
25.	Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)		
26.	Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья Химический состав и пищевая ценность блюд из нерыбного водного сырья. Технология приготовления блюд, требования к качеству.		2
27.	Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса Химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясопродуктов. Изменения витаминов. Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса.	Лекция - дискуссия	2
28.	Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)		
29.	Тема 47. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке		2
30.	Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика		
31.	Тема 49. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика		
32.	Тема 50. Технология производства холодных супов, сладких супов		
Итого за 4 семестр			40
Итого			64

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
3 семестр			
1.	Тема 1. Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования	Видео-практикум	2

	Требования безопасности услуг общественного питания. Оценка и контроль качества услуг общественного питания.		
2.	Тема 2. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления.		2
3.	Тема 3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Изучение нормативно-технической документации на продукцию общественного питания. Составление меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания		2
4.	Тема 4. Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий общественного питания по типу.		2
5.	Тема 5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу Перечисление всех требований к услугам общественного питания.		2
6.	Тема 6. Основные понятия и технологический цикл производства кулинарной продукции. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.		2
7.	Тема 7. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии.	Видео-практикум	2
8.	Тема 8. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции.		2
9.	Тема 9. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки. Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессо-		2

	вание, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.		
10.	Тема 10. Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация. Маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.		2
11.	Тема 11. Термические способы обработки пищевых продуктов. Нагревание. Классификация способ нагрева пищевых продуктов. Охлаждение. Способы холодильной обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика.		2
12.	Тема 12. Технологические свойства овощей. Нарезка овощей. Тепловая обработка овощей.		2
13.	Тема 13. Технологический процесс механической обработки овощей. Приготовление отпусков простых блюд и гарниров из овощей и грибов.		2
14.	Тема 14. Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Специальные приспособления для нарезки овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Видео-практикум	2
15.	Тема 15. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению.		2
16.	Тема 16. Технологические схемы обработки рыбы. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания,		2
17.	Тема 17. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из безчешуйчатой рыбы.		2
18.	Тема 18. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому состоянию, упитанности. Пищевая ценность мясного сырья. Строение мышечной и соединительной ткани мяса.		2
19.	Тема 19. Технологическая схема механической обработ-		2

	ки мяса. Размораживание. Зачистка. Разделка. Обвалка. Жилровка. Приготовление полуфабрикатов. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы.		
20.	Тема 20. Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Приготовление полуфабрикатов из говядины.		2
21.	Тема 21. Характеристика сырья: сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик. Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		2
22.	Тема 22. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов Обработка птицы. Обработка дичи. Обработка кроликов.		2
23.	Тема 23. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов Приготовление бульона прозрачного.		2
24.	Тема 24. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление и классификация супов по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.	Видео-практикум	2
25.	Тема 25. Технология производства бульонов и заправочных супов Технология производства костного и мясо-костного бульона, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара, бульона костного концентрированного, бульона с желатином. Общие правила варки заправочных супов. Технология производства щей, борщей, солянок, рассольников.		2
26.	Тема 26. Технология приготовления супов овощных и картофельных Технология приготовления супа крестьянского, супа картофельного, супа из овощей, супа картофельного с крупой, супа картофельного с макаронными изделиями, супа картофельного с бобовыми, ухи рыбацкой, ухи ростовской.		2
27.	Тема 27. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми Технология приготовления блюд: суп с домашней лапшой, суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми		2
28.	Тема 28. Технология производства пюреобразных супов Технология приготовления блюд: суп-пюре из моркови или репы, суп-пюре из картофеля, суп-пюре из разных овощей, суп-крем из тыквы, суп-пюре из круп, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из птицы, суп-пюре из печени, супы-биски.		2
29.	Тема 29. Технология производства прозрачных супов Технологическая схема приготовления мясного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления куриного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления рыбного прозрачного бульона (ухи). Приготовление гарниров для прозрачных супов.		2
30.	Тема 30. Технология производства холодных супов, сладких супов. Технология приготовления блюд: окрошки, борщ холод-	Видео-практикум	2

	ный, свекольники, ботвинья, щи зеленые. Технология приготовления сладких супов: суп из клюквы и ягод, суп из цитрусовых, суп из ревени, кураги и яблок, суп-пюре из сушеных плодов		
	Итого за 3 семестр:		60
	4 семестр		
31.	Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов. 1.Приготовление и классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления. 2.Значение соусов.		2 2
32.	Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов 1.Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета. 2. Пассерование овощей и томата.		2 2
33.	Тема 33. Технология приготовления мясных соусов 1.Технология приготовления основного красного соуса и его производных. 2.Технология приготовления основного белого соуса и его производных.		2 2
34.	Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов 1.Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный; 2.Соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.		2 2
35.	Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов. 1.Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий. Классификация молочных соусов. 2.Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)		2 2
36.	Тема 36. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси. 1.Технология приготовления соуса майонез. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе. 2.Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селедочное, масло сырное, масло с горчицей. Технология производства соусов промышленного производства.		2 2
37.	Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей 1.Размягчение овощей при тепловой обработке. 2.Значение овощных блюд		2 2
38.	Тема 38. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей) 1.Химический состав и пищевая ценность блюд из круп,	Видео-практикум	2

	бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 2.Органолептические показатели.		2
39.	Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании 1.Технологическая схема подготовки к варке. 2.Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.		2 2
40.	Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. 1.Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий 2.Подготовка к варке.		2 2
41.	Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 1. Приготовление блюд из круп. 2. Приготовление блюд из творога и теста.		2 2
42.	Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. 1. Химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. 2. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья.	Видео-практикум	2 2
43.	Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой) 1. Приготовление блюд из рыбы отварной и тушенной. 2. Приготовление блюд из рыбы жареной и запеченной.		2 2
44.	Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья 1.Технология приготовления блюд 2.Требования к качеству.		2 2
45.	Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса 1.Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд. 2.Ассортимент блюд и изделий из мяса.		2 2
46.	Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных) 1. Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. 2. Приготовление блюд из запеченного мяса и субпродуктов.		2 2
47.	Тема 47. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика 1. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика 2. Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы		2 2
48.	Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	Видео-практикум	

	1. Приготовление из сельскохозяйственной птицы.		2
	2. Приготовление блюд из кролика.		2
49.	Тема 49. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика 1. Процессы происходящие при тепловой обработке. 2. Ассортимент блюд.		2
50.	Тема 50. Технология производства холодных супов, сладких супов 1. Приготовление холодных супов. 2. Органолептические показатели.		2
	Итого за 4 семестр		80
	Итого		140

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	4 семестр		
1.	Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
2.	Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
3.	Тема 33. Технология приготовления мясных соусов	<i>Собеседование</i>	4
4.	Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
5.	Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
	Итого за 4 семестр		10
	Итого		10

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

По данной дисциплине в учебном плане предусмотрен в 3 семестр - контрольная работа, экзамен в 4 семестре.

Вопросы к экзамену

1. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания.

Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

2. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
4. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
5. Рецепттура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции
6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
7. Классификация предприятий общественного питания по типу.
8. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов
9. Требования к метрдотелю (администратору зала).
10. Требования к официанту.
11. Требования к бармену.
12. Требования к сомелье.
13. Требования к бариста.
14. Требования к буфетчику.
15. Требования к кассиру.
16. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха).
17. Требования к повару.
18. Требования к кондитеру.
19. Требования к пекарю.
20. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания.
21. Требования к должностям и профессиям административного персонала
22. Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции.
23. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
24. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная
25. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости.
26. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии
27. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
28. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб.
29. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
30. Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала.
31. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.

32. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование
33. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика
34. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров.
35. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации
36. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
37. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей
38. Характеристика рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению
39. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы.
40. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом.
41. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
42. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.
43. Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому состоянию, упитанности. Пищевая ценность мясного сырья. Строение мышечной и соединительной ткани мяса.
44. Технологическая схема механической обработки мяса.
45. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины.
46. Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
47. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
48. Классификация супов по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.
49. Технология производства бульонов и заправочных супов.
50. Технология приготовления супов овощных и картофельных.
51. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми.
52. Технология производства пюреобразных супов.
53. Технология производства прозрачных супов.
54. Технология производства холодных супов, сладких супов.
55. Значение соусов в питании. Классификация соусов.
56. Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
57. Технологическая схема подготовки к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
58. Набухание и размягчение круп, бобовых и макаронных изделий при варке. Способы варки крупяных каш.
59. Химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса.
60. Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Ассортимент блюд и изделий из птицы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование)

нальное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>. — ЭБС «IPRbooks»

4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельных занятий.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
2. <http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».
3. <http://www.gpntb.ru/> - Государственная публичная научно-техническая библиотека России.

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;
 Льдогенератор;
 Тестораскаточная машина;
 Планетарный миксер;
 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 Мясорубка;
 Овощерезка или процессор кухонный;
 Слайсер;
 Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 Миксер для коктейлей;
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 Машина для вакуумной упаковки;
 Кофемашина с капучинатором;
 Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
 Кофемолка;
 Газовая горелка (для карамелизации);
 Набор инструментов для карвинга;
 Овоскоп;
 Нитраттестер;
 Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседования, выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
Умения: - организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; - организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; - организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; - организовать работу структурного подразделения; - выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар) Знания: - видов нормативно-технической докумен-	Собеседование Контрольная работа	ОК 01,02,04,05,07,10 ПК 7.1.-7.8.

тации, используемой на предприятиях общественного питания; - требований к персоналу предприятий общественного питания; - характеристики различных видов продуктов и сырья; - характеристики полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; - способов механической кулинарной обработки различных видов сырья; - способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции; - физико-химических изменений, происходящих в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки; - процессов управления различными участками производства продукции общественного питания		
---	--	--