

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОВАР

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик:

ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Кривоспицкая Л.Л. преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рекомендована _____

Заключение № _____ от «_____» _____ 20__ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинарное дело

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Кулинарное дело относится к профессиональному учебному циклу

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

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать продукты различными методами;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 256 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 час, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

Самостоятельной работы обучающегося – 72 часа;

Учебной и производственной практики – 40 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
лабораторные занятия	36
практические занятия	36
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе: Рефераты; доклады; эссе; сообщения; презентации; ведение рабочих тетрадей	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Кулинарное дело

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Раздел 1.1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		16/8/8	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Кулинария как наука.		1
	2 Требования к личности повара.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические работы	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа			
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей	Содержание учебного материала	6	
	1 Первичная обработка овощей. Мойка, калибровка, сортировка, очистка.		1
	2 Способы нарезки овощей. Кулинарное использование		2
	3 Обработка соленых овощей. Обработка квашенных и сушеных овощей. Обработка грибов свежих. Обработка солен., суш., консерв-х грибов.		
	Лабораторные работы: 1. «Нормы отходов овощей. Использование отходов. Процент отходов».	2	
	Практические работы	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа студента Обработка овощей. https://docs.google.com/document/d/14HJEgd8f4vNzJ9Yiow2bGVUSofqJmMvaRQlZBW-r90/edit?usp=sharing			
Тема 1.3. Блюда и гарниры из овощей	Содержание учебного материала	8	
	1 Тепловая обработка продуктов. Классификация т/о. Характеристика видов тепловой обработки		1
	2 Классификация овощных блюд. Значение овощных блюд.		2
	3 Правила варки овощей. Блюда из отварных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей.		
	4 Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей.		
	Лабораторные работы «Овощные блюда и гарниры» Работа со сборником рецептов	6	
	Практические работы «Овощные блюда и гарниры»	8	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа «Обработка овощей и грибов» «Овощные блюда и гарниры» https://docs.google.com/document/d/14HJEgd8f4vNzJ9Yiow2bGVUSofqJmMvaRQlZBW-r90/edit?usp=sharing			
Раздел 2. Обработка сырья			

и приготовление блюд из рыбы			
Тема2.1 Обработка рыбы. Приготовление блюд	Содержание учебного материала	16	
	1 Пищевая ценность рыбы. Значение рыбных блюд в питании человека. Первичная обработка рыбы.		1
	2 Разделка рыбы.		
	3 Приготовление рыбных п/ф Обработка осетр, рыб. Рыбные отходы. Особенности подготовки рыбных п\ф. Рублен. п\ф.		
	4 Правила варки и припускание рыбы. Приготовление блюд из отвар, рыбы. Блюда из припуш. рыбы.		
	5 Особенности запекания рыбы. Блюда из запеченой рыбы. Особенности тушения рыбы. Блюда из тушеной рыбы.		
	6 Блюда из нерыбных продуктов моря (кальмары, креветки т.д.) Бракераж рыбных блюд. Условия и сроки хранения п\ф из рыбы.		
	7 Приготовление рыбных п/ф Обработка осетр, рыб. Рыбные отходы. Особенности подготовки рыбных п\ф. Рублен. п\ф Правила варки и припускание рыбы. Приготовление блюд из отвар, рыбы. Блюда из припуш. рыбы. Способы жарения рыбы. Соусы и гарниры к жар. рыбе. Рыба жареная во фритюре. Подача жарен, рыбы. Рыба, жареная на открытом огне. Подача. Особенности запекания рыбы. Блюда из запеченой рыбы. Особенности тушения рыбы. Блюда из тушеной рыбы.		
	8 Блюда из нерыбных продуктов моря (кальмары,креветки т.д.) Бракераж рыбных блюд. Условия и сроки хранения п\ф из рыбы.		
	Лабораторные работы:	6	
	1.Способы фарширования судака. Способы фарширования шуки		
	2. Блюда из рыбы. Составление технологических карт, схем приготовления.		
Практические работы	-		
1. Приготовление блюд из рыбы	8		
Контрольные работы	-		
Самостоятельная работа студента- Обработка рыбы и блюда из рыбы. BCP рыба (гиперссылка) https://docs.google.com/document/d/1gVTNyVqq9w4-3eVvrUuloU_bBsgjgLMkZvf5BDi6reM/edit?usp=sharing			
Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
Тема3.1 Обработка мяса, субпродуктов, птица. Приготовление блюд из мяса и птицы	Содержание учебного материала	22	
	1 Первичная обработка мяса. Разделка туш говядины. Кулинарный разруб и назначение частей. Приготовление п/ф из говядины (круп.куск., порц., мелкокусковые п/ф) Кулинарный разруб туш мелкого скота. Приготовление п/ф из баранины и свинины П/ф из рубленого мяса без хлеба. П/ф из котлетной массы. Обработка мясных субпродуктов и костей. Обработка домашней птицы. П/ф из птицы Условия с сроки хранения п/ф Обработка дичи. Обработка субпродуктов, срок хранения, требования к качеству. Значение мясных блюд в питании человека. Блюда из отварного мяса. Подбор гарнира к отварному мясу.		1
	2 Блюда из жареного мяса. Гарниры и соусы к жареному мясу. Мясо жареное порционными кусками. Мясо жареное панированными порцион, кусками. Мясо жарен, мелкими кусками. Жареные мясные рубленые изделия.		2
	3 Блюда из тушеного мяса. Блюда из субпродуктов. Блюда из запеченного мяса и субпродуктов. Блюда из субпродуктов. Блюда из домашней птицы. Блюда из дичи. Блюда из мяса диких животн. Способы приготовления. Условия и сроки хранения мясных п\ф и готовых блюд.		

	Лабораторные работы		
	1. «Блюда из отварного мяса» 2. «Блюда из жареного мяса» 3. «Блюда из мяса»	6	
	Практические работы 1. «Блюда из мяса»	8	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студента «Блюда из мяса» https://docs.google.com/document/d/1ygDXqOPEz_MGSjZ5W3Pp33fE8xmhIILFrNVM2jo9nqE/edit?usp=sharing		
Раздел 4. Приготовление супов и соусов.			
Тема 4.1. Кулинарная характеристика блюд. Супы.	Содержание учебного материала	10	
	1 Значение 1-х блюд в пит-и человека. Классификация супов. Классификация бульонов. Общие правила варки супов. Технология приготовления 1 -х блюд Заправочные супы.		1
	2 Технология приготовления борщей Технология приготовления щей, рассольника, солянки Технология приготовления овощных и картофельных супов. Приготовление молочных супов. Технология приготовления холодных и сладких супов. Гарниры к слад, супам.		2
	Лабораторные работы 1. «Супы»	2	
	Практические работы 1. «Супы»	8	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студента «Супы»		
Тема 4.2. Соусы.	Содержание учебного материала	12	
	1 Значение соусов в питании. Назначение соусов, классификация соусов. Технология приготовления соусов.		1
	2 Красный основной соус. Соусы производные: Луковый и др. Белый основной соус. Соусы производные: паровой и др. Технология приготовления рыбных и грибных соусов: основной и производные Соусы молочные, сметанные. Соусы на сливочном масле Соусы на растительном масле, маринады, заправки.		2
	Лабораторные работы 1. «Соусы»	2	
	Практические работы 1. «Соусы»	8	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа студента «Соусы»		
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,			

творога				
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	6		
Кулинарная хар-ка изделий из круп, макаронных и бобовых изделий.	1 Общие правила варки каш. Каша вязкие и рассыпчатые. Блюда из вязких каш. Запеканки, пудинги, котлеты.		1	
	2 Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.		2	
	Лабораторные работы 1. «Блюда из каш и макаронных изделий»	2		
	Практические работы 1. «Блюда из каш и макаронных изделий»	8		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студента «Блюда из каш и макаронных изделий»			
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	4		
Блюда из яиц и творога	Значение яиц в питании. Варка яиц, жареные яйца, яйца запеченные требование к качеству.			
	Блюда из творога. Холодные блюда из творога.			
	Лабораторные работы	2		
	1. «Блюда из яиц и творога»			
	Практические работы	6		
	1. «Блюда из яиц и творога»			
	Самостоятельная работа студента «Блюда из яиц и творога»			
Раздел 6.				
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	10		
Холодные блюда и закуски	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация блюд и закусок. Бутерброды открытые, закрытые, закусочные (канапе) Салаты из сырых и вареных овощей, грибов, бобовых, плодов. Винегреты. Холодные блюда из овощей и грибов.		1	
	2 Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд. Условия и сроки хранения хол. блюд и закусок.		2	
	Лабораторные работы 1. «Холодные блюда и закуски»	2		
	Практические работы 1. «Холодные блюда и закуски»	4		
	Контрольные работы	-		
		Самостоятельная работа студента «Холодные блюда и закуски»	-	
	Раздел 7.			
Приготовление сладких блюд и напитков				
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	8		
Сладкие блюда и напитки	1 Значение сладких блюд. Классификация сладких блюд. Приготовление компотов. Приготовление желеобразных блюд. Приготовление кремов, мороженого. Способы подачи. Приготовление горячих сладких блюд. Требования к качеству блюд.		1	

	2	Приготовление горячих напитков. Способы подачи. Приготовление холодных напитков.		2
		Лабораторные работы 1. «Сладкие блюда и напитки»	2	
		Практические работы 1. «Сладкие блюда и напитки»	6	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа студента «Сладкие блюда и напитки»		
Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных изделий.				
Тема 8.1. Изделия из теста		Содержание учебного материала	4	
	1	Значение изделий из теста. Свойства муки Приготовление опарного теста. Приготовление безопарного теста Приготовление изделий из дрож. теста. Приготовление бездрожжевого теста.		1
	2	Изделия из пресного теста. Тесто для блинов, оладий		2
		Лабораторные работы 1. «Изделия из теста»	2	
		Практические работы 1. «Изделия из теста»	10	
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа студента «Изделия из теста»		
		Учебная практика	72	
		Всего:	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании»:

- рабочее место преподавателя;
- универсальное учебное место обучающегося;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех»:

- производственные столы;
- посуда, инструменты, инвентарь;
- тепловое оборудование: электрические плиты; жарочные шкафы; плиты 4-х конфорочные пароконвектомат, кипятильник, электрогриль, фритюрница, электрогриль контактный, электроблинница, плиты индукционные, электровафельница;
- механическое оборудование: посудомоечная машина, куттер, овощерезка, блендер, мясорубка, слайсер;
- весоизмерительное оборудование: весы электронные;
- холодильный шкаф.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. —374с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2011. -248 с.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Дополнительные источники:

- Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария повар-кондитер».- М.: «Академия», 2012г.
- Н.И. Ковалев «Технология приготовления пищи».- М.: «Академия», 2012г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>В результате изучения дисциплины студент должен: уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;• выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;• обрабатывать различными методами овощи и грибы;• нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;• охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;• проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;• выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;• готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;• проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;• использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;• оценивать качество готовых блюд;• охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;• проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;• использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;• оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;• использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;• оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	<p>Тесты;</p> <p>Контрольная работа;</p> <p>Самостоятельная работа;</p> <p>Компьютерное тестирование;</p> <p>Экзамен.</p>

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов

и соусов;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;

<ul style="list-style-type: none">• температуру подачи холодных блюд и закусок;• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;• классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;• последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;• правила проведения бракеража;• способы сервировки и варианты оформления;• правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;• температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;• требования к качеству сладких блюд и напитков;• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
--	--