

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(повышения квалификации)**

**«Приготовление к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из
мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
разнообразного ассортимента»**

Барнаул 2021

Согласовано


Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

« 18 » марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»


 В.Ф. Косинова

« 18 » марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

« 18 » марта 2021 г.

Руководитель
программы:

Абрамова Марина Валентиновна, преподаватель высшей
квалификационной категории

Составители
программы:

Абрамова Марина Валентиновна, преподаватель высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	9
3 Оценка результатов освоения программы	24
4 Организационно-педагогические условия реализации программы....	25
5 Оценочные материалы.....	29

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Приготовление к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента».

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 г. № 1565; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2 Цель реализации программы

Совершенствование компетенций, формирование трудовых функций А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий необходимых для профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

1.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся

Область профессиональной деятельности обучающихся:

-оказание услуг населению в общественном питании.

Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Программа направлена на формирование и развитие трудовых функций:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4.

Трудовые действия: Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые умения: Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.

-Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4.

Трудовые действия Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Необходимые умения: Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Способы организации питания, в том числе диетического

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

1.5. Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6. Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 38 часов;

самостоятельное обучение – 2 часа;

обязательная аудиторная работа – 36 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.					
	Максимальная	в том числе				
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них		
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	-	6	6	-	-
Тема 1.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	-	2	2	-	-
Тема 1.2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	-	2	2	-	-
Тема 1.3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Промежуточная аттестация	2	-	2	2	-	ДЗ ²
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	20	2	18	10	8	-
Тема 2.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	2		2	2		

Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)						
Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	10	-	10	2	8	-
Тема 2.3. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	-	2	2	-	-
Тема 2.4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	4	2	2	2	-	-
Тема 2.5. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	-	2	2	-	
Промежуточная аттестация						ДЗ²
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12	-	12	8	4	-
Тема 3.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	-	2	2	-	-

<p>Тема 3.2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p>	2	-	2	2	-	-
---	---	---	---	---	---	---

Тема 3.3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6	-	6	2	4	-
Тема 3.4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	-	1	1	-	-
Итоговая аттестация	1	-	1	1	-	ДЗ²
Итого	38	2	36	24	12	-

¹ Дифференцированный зачет.

2.2 Календарный учебный график

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Раздел 1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Тема 1.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
Второй день	Тема 1.2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии
Третий день	Тема 1.3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
Четвертый день	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов
	Тема 2.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
Пятый день	Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
Шестой день	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

Седьмой день	Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде
Восьмой день	Тема 2.3. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
Девятый день	Тема 2.4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
Десятый день	Тема 2.5. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
Одиннадцатый день	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика
	Тема 3.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
Двенадцатый день	Тема 3.2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания
Тринадцатый день	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика
Четырнадцатый день	Тема 3.3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
Пятнадцатый день	Тема 3.4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.3 Рабочая программа «Приготовление к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»

раздела 1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области приготовления к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- Правила выбора основных продуктов, дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.
- Критерии оценки качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
- Ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
- Технику порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи.
- Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

уметь:

- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств.
- Поддерживать температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.

-Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 6 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.					
	Максимальная	в том числе				
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них		
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	-	6	6	-	-
Тема 1.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	-	2	2	-	-
Тема 1.2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	-	2	2	-	-
Тема 1.3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	-	2	2	-	-
Промежуточная аттестация						ДЗ²
Итого	6	-	6	6	-	-

² Дифференцированный зачет.

Тема 1.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 1.2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.

Тема 1.3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Рабочая программа «Приготовление к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»

раздела 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области приготовления к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения программы.

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- Критерии оценки качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
- Ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
- Технику порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи.

уметь:

- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств.
- Поддерживать температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.
- Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 20 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 2 часа, лабораторные работы – 8 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.					
	Максимальная	в том числе				
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них		
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	20	2	18	10	8	-
Тема 2.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	2		2	2		опрос
Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)						опрос
Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	10	-	10	2	8	-ПЗ ²
Тема 2.3. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	-	2	2	-	-

Тема 2.4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	4	2	2	2	-	опрос
Тема 2.5. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования Промежуточная аттестация	2	-	2	2	-	ДЗ ¹
Итого	20	2	18	10	8	-

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

Тема 2.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Содержание учебного материала

Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).

Тема 2.2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.

Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Тема 2.3. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.

Тема 2.4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания

Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации

питания и способа обслуживания

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка конспекта по теме.

Тема 2.5. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Рабочая программа «Приготовление к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»

раздела 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области приготовления к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения программы.

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- Критерии оценки качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
- Ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.
- Технику порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи.

уметь:

- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств.
- Поддерживать температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.
- Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 12 часов, лабораторные работы – 4 часа.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.					
	Максимальная	в том числе				
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них		
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12	-	12	8	4	-
Тема 3.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	-	2	2	-	опрос
Тема 3.2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	-	2	2	-	опрос
Тема 3.3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6	-	6	2	4	ПЗ²
Тема 3.4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	-	1	1	-	

Итоговая аттестация	1	-	1	1	-	ДЗ¹
Итого	12	-	12	8	4	-

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

Тема 3.1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без).

Тема 3.2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 3.3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания

Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы,

дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания

Тема 3.4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме дифференцированного зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения промежуточной и итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Задание для дифференцированного зачета см. Приложение А.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Мастерская «Поварское дело»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной
	Практические занятия	<p>Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками.</p> <p>Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4 инфраструктурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые профессиона-</p>

		ЛЫ»
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

Дополнительная литература:

6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.: ил.

Электронные издания:

7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения

- № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
 11. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

5. Оценочные материалы

Приложение А

Задания для дифференцированного зачета

Укажите один верный ответ

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
 - А) повышают калорийность
 - Б) придают цвет
 - В) придают вкус и аромат
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
 - А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
 - В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют
 - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
 - Б) сокращения продолжительности варки
 - В) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
 - А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
 - Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
 - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
 - А) соломка
 - Б) шашки
 - В) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
 - А) пассерование
 - Б) варка
 - В) припускание
8. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

- А) варка
 - Б) бланширование
 - В) припускание
9. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
- А) составом мясных продуктов
 - Б) подачей
 - В) отпуском?
10. При какой температуре подают горячие супы?
- А) 40...50⁰С
 - Б) 70...75⁰С
 - В) 80...85⁰С
11. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
- А) до кислотосодержащих продуктов
 - Б) после кислотосодержащих продуктов
 - В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
12. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
- А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
 - Б) хранение концентрированного бульона
 - В) хранение пассеровок?
13. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре
 - Б) белая мучная жировая пассеровка
 - В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?
14. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
- А) томатный
 - Б) грибной
 - В) паровой?
15. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов
- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
 - Б) сметана, бульон, растительное масло
 - В) сливки, сметана, уксус
 - Г) растительное масло, уксус
 - Д) растительное и сливочное масло?
16. Какие соусы относятся к холодным
- А) заправки, маринады, сливки
 - Б) майонез, маринады, заправки
 - В) красный, майонез, молочный
 - Г) белый, сметанный, молочный?
17. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов
- А) до 2 ч

- Б) 4 ч
- В) 1 ч
- Г) 30 мин.

18. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде
- А) Это ускоряет процесс приготовления
 - Б) способствует приготовлению крупы
 - В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?