Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение

«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

КОГПОБУ «ВятКТУиС»

 УТВЕРЖДАЮ,

 Заместитель директора по УР

 Кирилловых О.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

 **аудиторных учебных занятий и самостоятельной работы студентов группы:** **23-0** 2018-1019 учебный год

**Наименование дисциплины:** ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего (повар)

**Специальность (профессия):** 19.02.10. Технология продукции общественного питания

**Преподаватель:** Машковцева Ирина Олеговна

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Макс.нагрузка | Сам.раб. | Всего за год | В том числе | 3 семестр | 4 семестр | Вид аттестации |
| т/о | Л и пр | к/п | Всего  | В том числе | Сам.раб. | Всего  | В том числе | Сам.раб. | 3 сем. | 4 сем. |
| т/о | Л пр | к/п | Т/о | Л пр | к/п |
| **Уч. план в зачетку** | 500 | 124 | 376 | 176 | 200 | - | 280 | 138 | 142 | - | 90 | 96 | 38 | 58 | - | 34 | Д.З. | Экз. |
| **МДК 07.01.** | 84 | 24 | 60 | 30 | 30 | - | 60 | 30 | 30 | - | 24 | - | - | - | - | - | Д.З. | - |
| **МДК 07.02.** | 416 | 100 | 316 | 146 | 170 | - | 220 | 108 | 112 | - | 66 | 96 | 38 | 58 | - | 34 | Д.З. | Экз. |

**Выставляется в зачетку: 3 семестр** - дифференцированный зачет **4 семестр** – экзамен

**Консультации по приказу: 3 семестр** - 10 часов **4 семестр** – 6 часов

**Календарно-тематический план рассмотрен и утвержден предметно-цикловой методической комиссией**

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Скулкина Л.А. Протокол № 1 от 30 августа 2018 г.

КОГПОБУ «ВятКТУиС»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер урока** | **Раздел, тема урока, лабораторно-практические работы** | **Количество часов** | **Форма контроля знаний** | **Самостоятельная работа** | **Количество часов** | **Консультации**  | **Количество часов** | **Домашнее задание** |
| **ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего (повар)** |
| **МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья** **и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса - 60 часов** |
| **Тема 7.1. Теоретические основы технологии. Процессы, формирующие качество готовой продукции** **4 часа** |
| 1 | Введение: предмет, цели, задачи курса.Ключевые понятия: технология, кулинария кулинарная продукция | 1 |  |  |  |  |  | Вопросы по конспекту |
| 2 | Основные понятия: сырьё, полуфабрикаты, кулинарное изделия, блюдо и т.д. | 1 | Тест  |  |  |  |  | Вопросы по конспекту |
| 3 | Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: классификация способов кулинарной обработки по стадиям технологического процесса | 1 |  |  |  |  |  | Вопросы по конспекту |
| 4 | Процессы, формирующие качество готовой продукции | 1 | Тест  |  |  |  |  | Вопросы по конспекту |
| **Тема 7.2. Механическая обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов.** **Подготовка пряных трав и зеленых овощей** **20 часов** (6 теория+8 практические занятия+6 лабораторные работы) |
| 5 | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству традиционных видов овощей и грибов, пряностей и зеленых овощей | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 6 | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке овощей, грибов, пряных и зеленых овощей, правила их безопасного использования | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 7 | Технологический процесс кулинарной обработки: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, бобовых, десертных, салатных, шпинатных овощей и зелени, грибов, пряностей | 1 | Тест  | Выполнение заданий по теме «Использование переработанных овощей и грибов» | 8 |  |  | Выполнение заданий |
| 8 | Приготовление полуфабрикатов и различные формы нарезки | 1 | Устный опрос |  |  | Подготовка овощей к фаршированию |  | Выполнение заданий |
| 9 | Способы минимизации отходов при обработке и реализации овощных полуфабрикатов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 10 | Требования к качеству, режимы хранения и реализации овощных полуфабрикатов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 11 | Практическая работа. 7.1.Органолептическая оценка качества овощей | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 12 | Практическая работа. 7.1.Органолептическая оценка качества овощей | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 13 | Практическая работа.7.1.Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 14 | Практическая работа.7.1.Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 15 | Практическая работа.7.1.Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 16 | Практическая работа.7.1.Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 17 | Практическая работа.7.1.Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 18 | Практическая работа.7.1.Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Решение задач |
| 19-24 | Лабораторная работа.7.1.Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Отработка практических навыков по нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряных и зеленых овощей | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.3. Механическая обработка рыбы с костным скелетом.** **Приготовление и подготовка полуфабрикатов** **16 часов** (8 теория+8 практическая работа) |
| 25 | Классификация, пищевая ценность рыбы с костным скелетом. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Требования к качеству рыбного сырья | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья» | 8 | Механическая обработка некоторых видов рыб | 1 | Выполнение заданий |
| 26 | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для обработки рыбы с костным скелетом, правила их безопасного использования | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 27 | Приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 28 | Приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 29 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 30 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 31 | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 32 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, рыбной котлетной массы | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 33 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 34 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 35 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 36 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 37 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 38 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 39 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 40 | Практическая работа.7.2.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто. Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы | 1 | Письменный отчет |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| **Тема 7.4. Механическая обработка мяса, домашней птицы.** **Приготовление и подготовка полуфабрикатов** **18 часов + 2 часа** (10 теория+8 практическая работа+2 экзаменационная работа) |
| 41 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья | 1 |   | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов» | 8 | Механическая обработка мяса |  2 | Выполнение заданий |
| 42 | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 43 | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 44 | Способы и приёмы приготовления основных полуфабрикатов их мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 45 | Способы и приёмы приготовления основных полуфабрикатов их мяса и домашней птицы | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 46 | Способы и приёмы приготовления основных полуфабрикатов их мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 47 | Способы и приёмы приготовления основных полуфабрикатов их мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 48 | Ассортимент, приготовление, кулинарное использование полуфабрикатов из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 49 | Ассортимент, приготовление, кулинарное использование полуфабрикатов из мяса и домашней птицы | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 50 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству | 1 | Зачет  |  |  | Подготовка к экзаменационной работе |  | Выполнение заданий |
| 51 | Практическая работа.7.3.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 52 | Практическая работа.7.3.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 53 | Практическая работа.7.3.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 54 | Практическая работа.7.3.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 | Письменный отчет |  |  |  |  | Решение задач |
| 55 | Практическая работа.7.4.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 56 | Практическая работа.7.4.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 57 | Практическая работа.7.4.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 58 | Практическая работа.7.4.Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья | 1 | Письменный отчет |  |  |  |  | Решение задач |
| 59 | Экзаменационная работа по МДК 07.01. | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  |  |
| 60 | Экзаменационная работа по МДК 07.01. | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  |  |
| **МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск** |
| **Тема 7.1. Технологический процесс приготовления основных супов** **34 часа** (16 теория+6 практическая работа+12 лабораторные работы) |
| 1 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления и подача супов» | 10 | Технологический процесс приготовления супов | 2 |  |
| 2 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 3 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 4 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 5 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 6 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассольников | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 7 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении солянок | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 8 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов картофельных  | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 9 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов с крупами, макаронными изделиями | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 10 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких супов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 11 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочных супов | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 12 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 13 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении прозрачных супов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 14 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных супов | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 15 | Температурный режим и правила приготовления супов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 16 | Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 17 | Практическая работа.7.1.Составление технологических схем по теме супы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 18 | Практическая работа.7.1.Составление технологических схем по теме супы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 19 | Практическая работа.7.2.Составление и оформление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 20 | Практическая работа.7.2.Составление и оформление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 21 | Практическая работа.7.3.Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач  |
| 22 | Практическая работа.7.3.Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Решение задач  |
| 23-28 | Лабораторная работа.7.2.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных супов | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  |  Отчет по лабораторной работе |
| 29-34 | Лабораторная работа.7.3.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных супов | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.2. Технологический процесс приготовления основных соусов****18 часов** (10 теория+2 практическая работа+6 лабораторная работа) |
| 35 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления основных соусов» | 10 |  |  | Выполнение заданий |
| 36 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 37 | Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 38 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 39 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 40 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 41 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 42 | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 43 | Температурный режим и правила приготовления соусов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 44 | Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 45 | Практическая работа.7.4.Составление технологических схем по теме соусы  | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 46 | Практическая работа.7.5.Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, совместимости и взаимозаменяемости | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 47-52 | Лабораторная работа.7.6.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных соусов | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов****34 часа (**16 теория+12 практическая работа+6 лабораторная работа) |
| 53 | Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров их овощей и грибов» | 10 |  |  | Выполнение заданий |
| 54 | Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 55 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении основных блюд из овощей и грибов, правила их безопасного использования | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 56 | Технологический процесс приготовления отварных овощных масс | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 57 | Технологический процесс приготовления отварных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 58 | Технологический процесс приготовления тушеных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 59 | Технологический процесс приготовления припущенных овощных масс | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 60 | Технологический процесс приготовления жареных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 61 | Технологический процесс приготовления жареных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 62 | Технологический процесс приготовления жареных овощных масс | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 63 | Технологический процесс приготовления жареных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 64 | Технологический процесс приготовления запеченных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 65 | Технологический процесс приготовления запеченных овощных масс | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 66 | Температурный режим и правила приготовления простых основных блюд и гарниров из овощей и грибов | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 67 | Правила проведения бракеража | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 68 | Способы сервировки и варианты оформления и подача основных блюд и гарниров. Температура подачи. | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 69 | Практическая работа.7.7.Органолептическая оценка овощных блюд. Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 70 | Практическая работа.7.7.Органолептическая оценка овощных блюд. Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 71 | Практическая работа.7.7.Органолептическая оценка овощных блюд. Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 72 | Практическая работа.7.7.Органолептическая оценка овощных блюд. Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 73 | Практическая работа.7.8.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 74 | Практическая работа.7.8.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 75 | Практическая работа.7.8.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 76 | Практическая работа.7.8.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 77 | Практическая работа.7.8.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 78 | Практическая работа.7.8.Составление технологических схем | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 79 | Практическая работа.7.9.Составление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 80 | Практическая работа.7.9.Составление технологических карт | 1 | Письменный отчет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 81-86 | Лабораторная работа.7.5.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных соусов | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.4. Технологический процесс приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий****26 часов** (12 теория+8 практическая работа+6 лабораторная работа) |
| 87 | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых и макаронных изделий, молочных и жировых продуктов. Способы минимизации отходов | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» | 10 |  |  | Выполнение заданий |
| 88 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 89 | Температурный режим и правила приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 90 | Технологический процесс приготовления блюд из круп | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 91 | Технологический процесс приготовления блюд из круп | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 92 | Технологический процесс приготовления блюд из круп | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 93 | Технологический процесс приготовления блюд из круп | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 94 | Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 95 | Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 96 | Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 97 | Способы сервировки и варианты оформления и подача основных блюд и гарниров. Температура подачи. | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 98 | Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 99 | Практическая работа.7.10.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 100 | Практическая работа.7.10.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 101 | Практическая работа.7.10.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 102 | Практическая работа.7.10.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 103 | Практическая работа.7.10.Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 104 | Практическая работа.7.10.Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Решение задач |
| 105 | Практическая работа.7.11.Оформление технологических карт по теме блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 106 | Практическая работа.7.11.Оформление технологических карт по теме блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 107-112 | Лабораторная работа.7.6.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы****50 часов** (24 теория+14 практическая работа+12 лабораторные работы) |
| 113 | Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления блюд из рыбы» | 10 | Технологический процесс приготовления рыбных масс | 2 | Выполнение заданий |
| 114 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 115 | Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 116 | Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из рыбы, рыбной котлетной массы | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 117 | Технологический процесс приготовления отварных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 118 | Технологический процесс приготовления отварных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 119 | Технологический процесс приготовления припущенных блюд из рыбы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 120 | Технологический процесс приготовления тушеных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 121 | Технологический процесс приготовления жареных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 122 | Технологический процесс приготовления жареных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 123 | Технологический процесс приготовления жареных блюд из рыбы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 124 | Технологический процесс приготовления жареных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 125 | Технологический процесс приготовления жареных во фритюре блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 126 | Технологический процесс приготовления жареных во фритюре блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 127 | Технологический процесс приготовления жареных во фритюре блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 128 | Технологический процесс приготовления жареных во фритюре блюд из рыбы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 129 | Технологический процесс приготовления запеченных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 130 | Технологический процесс приготовления запеченных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 131 | Технологический процесс приготовления запеченных блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 132 | Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 133 | Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 134 | Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 135 | Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы, рыбной котлетной массы, температура подачи | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 136 | Требования к качеству готовых блюд из рыбы. Температурный режим и правила хранения готовых блюд из рыбы | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 137 | Практическая работа.7.12.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 138 | Практическая работа.7.12.Составление технологических схем | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 139 | Практическая работа.7.12.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 140 | Практическая работа.7.12.Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 141 | Практическая работа.7.12.Составление технологических схем | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 142 | Практическая работа.7.13.Составление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 143 | Практическая работа.Составление технологических схем | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 144 | Практическая работа.7.13.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 145 | Практическая работа.7.14.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 146 | Практическая работа.7.14.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 147 | Практическая работа.7.14.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 148 | Практическая работа.7.14.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 149 | Практическая работа.7.14.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 150 | Практическая работа.7.14.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций основных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 151-156 | Лабораторная работа.7.7.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рыбы | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| 157-162 | Лабораторная работа.7.8.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рыбной котлетной массы | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы****58 часов** (30 теория+10 практическая работа+18 лабораторные работы) |
| 163 | Классификация и пищевая ценность основных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления блюд из мяса диких животных» | 10 | Технологический процесс приготовления блюд из мяса | 2 | Выполнение заданий |
| 164 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 165 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 166 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению отварных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 167 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению отварных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 168 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению тушеных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 169 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению тушеных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 170 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению тушеных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 171 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению тушеных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 172 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению жареных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 173 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению жареных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 174 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению жареных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 175 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению жареных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 176 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению запеченных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 177 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению запеченных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 178 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 179 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 180 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 181 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 182 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 183 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 184 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 185 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рубленных блюд из мяса и домашней птицы | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 186 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из субпродуктов | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 187 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из субпродуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 188 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из субпродуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 189 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из субпродуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 190 | Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из мяса и домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 191 | Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из мяса и домашней птицы | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 192 | Требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы. Режимы хранения и реализации | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 193 | Практическая работа.7.15.Заполнение технологических схем по теме блюда из мяса | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 194 | Практическая работа.7.15.Заполнение технологических схем по теме блюда из мяса | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 195 | Практическая работа.7.16.Оформление технологических карт по теме блюда из мяса | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 196 | Практическая работа.7.17.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из мяса для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из мяса | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 197 | Практическая работа.7.17.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из мяса для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из мяса | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 198 | Практическая работа.7.18.Заполнение технологических схем по теме блюда из домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 199 | Практическая работа.7.18.Заполнение технологических схем по теме блюда из домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 200 | Практическая работа.7.19.Оформление технологических карт по теме блюда из домашней птицы | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 201 | Практическая работа.7.20.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из мяса для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из домашней птицы | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 202 | Практическая работа.7.20.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из мяса для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из домашней птицы | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 203-208 | Лабораторная работа.7.9.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из мяса | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| 209-214 | Лабораторная работа.7.10.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рубленных масс | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| 215-220 | Лабораторная работа.7.11.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из домашней птицы | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога****20 часов** (6 теория+8 практическая работа+6 лабораторная работа) |
| 221 | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству яиц и творога, муки | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления основных блюд из яиц и творога» | 8 |  |  | Выполнение заданий |
| 222 | Классификация и характеристика блюд из яиц и творога. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 223 | Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого при приготовлении основных блюд из яиц и творога | 1 |   |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 224 | Температурный режим и правила приготовления основных блюд из яиц и творога | 1 |  Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 225 | Температурный режим и правила приготовления основных блюд из яиц и творога | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 226 | Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц и творога. Температура подачи. Режимы хранения и реализации, требования к качеству готовых блюд | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 227 | Практическая работа.7.21.Составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 228 | Практическая работа.7.21.Составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 229 | Практическая работа.7.21.Составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 230 | Практическая работа.7.21.Составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 231 | Практическая работа.7.22Оформление технологических карт  | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 232 | Практическая работа.7.22.Оформление технологических карт  | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 233 | Практическая работа.7.22.Оформление технологических карт  | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 234 | Практическая работа.7.22.Оформление технологических карт  | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 235-240 | Лабораторная работа.7.12.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из яиц и творога | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.8. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок****24 часа** (10 теория+8 практическая работа+6 лабораторная работа) |
| 241 | Классификация, характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок. Температурный и санитарный режим приготовления | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок» | 8 |  |  | Выполнение заданий |
| 242 | Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 243 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении основных холодных блюд и закусок | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 244 | Технологические операции при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 245 | Технологические операции при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 246 | Технологические операции при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 247 | Технологические операции при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 248 | Требования к качеству холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 249 | Способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 250 | Общие правила приготовления, оформления, отпуска горячих закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных горячих закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи горячих закусок массового спроса | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 251 | Практическая работа.7.23.Оформление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 252 | Практическая работа.7.23.Оформление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 253 | Практическая работа.7.23.Оформление технологических схем  | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 254 | Практическая работа.7.23.Оформление технологических схем | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 255 | Практическая работа.7.24.Оформление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 256 | Практическая работа.7.24.Оформление технологических карт | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 257 | Практическая работа.7.25.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 258 | Практическая работа.7.25.Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 259-264 | Лабораторная работа.7.13.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных холодных блюд и закусок, горячих закусок | 1 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса****26 часов (**10 теория+4 практическая работа+12 лабораторные работы) |
| 265 | Классификация, ассортимент и пищевая ценность сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков  | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса» | 8 |  |  | Выполнение заданий |
| 266 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд и напитков | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 267 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд и напитков | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 268 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд и напитков | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 269 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд и напитков | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 270 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд и напитков | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 271 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и напитков | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 272 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и напитков | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 273 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и напитков | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 274 | Способы сервировки, варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, режимы хранения, требования к качеству сладких блюд и напитков | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 275 | Практическая работа 7.26Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 276 | Практическая работа 7.26Составление технологических схем | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 277 | Практическая работа 7.27Составление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 278 | Практическая работа 7.28.Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд и напитков с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Решение задач |
| 279-284 | Лабораторная работа. 7.14.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску холодных сладких блюд и напитков | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| 285-290 | Лабораторная работа. 7.15.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску горячих сладких блюд и напитков | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных изделий** **20 часов** (8 теория+6 практическая работа+6 лабораторная работа) |
| 291 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность и требования к качеству мучных блюд, мучных изделий | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления основных блюд из теста» | 10 |  |  | Выполнение заданий |
| 292 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 293 | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд, мучных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 294 | Дефекты изделий: причины возникновения, меры предупреждения | 1 | Тест  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 295 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд, мучных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 296 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд, мучных изделий | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 297 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд, мучных изделий | 1 | Самостоятельная работа |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 298 | Способы отделки, варианты оформления и подачи основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации основных мучных блюд, мучных изделий | 1 | Зачет  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 299 | Практическая работа 7.29.Составление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количество мучных изделий с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 300 | Практическая работа 7.29.Составление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количество мучных изделий с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Решение задач |
| 301 | Практическая работа 7.29.Составление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количество мучных изделий с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 302 | Практическая работа 7.29.Составление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количество мучных изделий с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Решение задач |
| 303 | Практическая работа 7.30Составление технологических карт | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 304 | Практическая работа 7.30Составление технологических карт | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 305-310 | Лабораторная работа. 7.16.Отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных мучных блюд, мучных изделий | 6 | Устный отчет по лабораторной работе |  |  |  |  | Отчет по лабораторной работе |
| **Тема 7.11. Технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного) питания****6 часов** (4 теория+2 практическая работа) |
| 311 | Назначение, сущность и принципы диетического (лечебного) питания. Классификация и ассортимент кулинарной продукции и напитков в диетическом (лечебном) питании.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении диетических (лечебных) блюд.Особенности технологических приемов обработки продуктов для диетического (лечебного) питания. Температурный режим | 1 |  | Выполнение творческой работы в соответствии с методическими рекомендациями для самостоятельной внеаудиторной работы по теме: «Технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного) питания» | 6 |  |  | Выполнение заданий |
| 312 | Характеристика основных лечебных диет. Особенности приготовления кулинарной продукции и напитков в соответствии с требованиями диет. Способы сервировки и варианты оформления и подачи диетических (лечебных) блюд и напитков. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству | 1 | Зачет  |  |  | Консультация по подготовке к экзаменационной работе | 2 | Выполнение заданий |
| 313 | Практическая работа 7.31.Составление меню суточного рациона, с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов | 1 |  |  |  |  |  | Выполнение заданий |
| 314 | Практическая работа 7.31.Составление меню суточного рациона, с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов | 1 | Письменный отчет по практической работе |  |  |  |  | Решение задач |
| 315 | Экзаменационная работа по МДК 07.02. | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  |  |
| 316 | Экзаменационная работа по МДК 07.02. | 1 | Контрольная работа |  |  |  |  |  |

**КОГПОБУ «ВятКТУиС»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ ПО ДИСИЦПЛИНЕ / МДК**

**Технология продукции общественного питания**

**Курс – 2 – 2018-2019 учебный год**

**Форма аттестации – экзамен квалификационный**

**Специальность – 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема лабораторных работ** | **Форма контроля** |
| 1 | Лабораторная работа 7.1. отработка практических навыков по нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряных трав и зеленых овощей | Устный зачет |
| 2 | Лабораторная работа 7.2 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных супов | Устный зачет |
| 3 | Лабораторная работа 7.3 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных супов | Устный зачет |
| 4 | Лабораторная работа 7.4 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных соусов | Устный зачет |
| 5 | Лабораторная работа 7.5 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных овощных масс | Устный зачет |
| 6 | Лабораторная работа 7.6 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | Устный зачет |
| 7 | Лабораторная работа 7.7 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рыбы | Устный зачет |
| 8 | Лабораторная работа 7.8 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рыбной котлетной массы | Устный зачет |
| 9 | Лабораторная работа 7.9 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из мяса | Устный зачет |
| 10 | Лабораторная работа 7.10 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рубленных масс | Устный зачет |
| 11 | Лабораторная работа 7.11 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из домашней птицы | Устный зачет |
| 12 | Лабораторная работа 7.12 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из яиц и творога | Устный зачет |
| 13 | Лабораторная работа 7.13 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных холодных блюд и закусок, горячих закусок | Устный зачет |
| 14 | Лабораторная работа 7.14 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску холодных сладких блюд и напитков | Устный зачет |
| 15 | Лабораторная работа 7.15 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску горячих сладких блюд и напитков | Устный зачет |
| 16 | Лабораторная работа 7.16 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных мучных блюд, мучных изделий | Устный зачет |
|  | ИТОГО | 96 |
| **№ п/п** | **Тема практических работ** | **Форма контроля** |
| 1 | Практическая работа 7.1. Органолептическая оценка качества овощей | Письменный отчет |
| 2 | Практическая работа 7.1. расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | Письменный отчет |
| 3 | Практическая работа 7.1. расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | Письменный отчет |
| 4 | Практическая работа 7.1. расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, вида овощей и грибов | Письменный отчет |
| 5 | Практическая работа 7.2. органолептическая оценка п/ф из рыбы. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто сырья. Определение массы нетто сырья | Письменный отчет |
| 6 | Практическая работа 7.2. органолептическая оценка п/ф из рыбы. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто сырья. Определение массы нетто сырья | Письменный отчет |
| 7 | Практическая работа 7.2. органолептическая оценка п/ф из рыбы. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто сырья. Определение массы нетто сырья | Письменный отчет |
| 8 | Практическая работа 7.2. органолептическая оценка п/ф из рыбы. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья. Определение массы брутто, нетто сырья. Определение массы нетто сырья | Письменный отчет |
| 9 | Практическая работа 7.3. органолептическая оценка п/ф из мяса. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода п/ф, массы брутто, нетто сырья | Письменный отчет |
| 10 | Практическая работа 7.3. органолептическая оценка п/ф из мяса. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода п/ф, массы брутто, нетто сырья | Письменный отчет |
| 11 | Практическая работа 7.4. органолептическая оценка п/ф из домашней птицы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода п/ф, массы брутто, нетто сырья | Письменный отчет |
| 12 | Практическая работа 7.4. органолептическая оценка п/ф из домашней птицы. Расчет сырья, количество порций, изготавливаемых из заданного количества мяса, домашней птицы с учетом видов сырья. Расчет выхода п/ф, массы брутто, нетто сырья | Письменный отчет |
| 13 | Практическая работа 7.1. составление технологических схем по теме супы | Письменный отчет |
| 14 | Практическая работа 7.2. составление и оформление технологических карт | Письменный отчет |
| 15 | Практическая работа 7.3. расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 16 | Практическая работа 7.4. расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, совместимости и взаимозаменяемости | Письменный отчет |
| 17 | Практическая работа 7.7. органолептическая оценка блюд из овощных масс. Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 18 | Практическая работа 7.7. органолептическая оценка блюд из овощных масс. Расчет сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей, сезона и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 19 | Практическая работа 7.8. составление технологических схем | Письменный отчет |
| 20 | Практическая работа 7.8. составление и оформление технологических карт | Письменный отчет |
| 21 | Практическая работа 7.8. составление технологических схем | Письменный отчет |
| 22 | Практическая работа 7.9. составление технологических схем | Письменный отчет |
| 23 | Практическая работа 7.10. оформление технологических схем | Письменный отчет |
| 24 | Практическая работа 7.10. составление технологических схем | Письменный отчет |
| 25 | Практическая работа 7.10. расчет сырья (круп, бобовых изделий) воды, соли, сахара для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 26 | Практическая работа 7.11. заполнение технологических схем  | Письменный отчет |
| 27 | Практическая работа 7.12. оформление технологических карт  | Письменный отчет |
| 28 | Практическая работа 7.12. оформление технологических карт  | Письменный отчет |
| 29 | Практическая работа 7.13. оформление технологических карт  | Письменный отчет |
| 30 | Практическая работа 7.14. расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из рыбы для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из рыбы | Письменный отчет |
| 31 | Практическая работа 7.14. расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из рыбы для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из рыбы | Письменный отчет |
| 32 | Практическая работа 7.14. расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из рыбы для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из рыбы | Письменный отчет |
| 33 | Практическая работа 7.15. Заполнение технологических схем по теме блюда из мяса | Письменный отчет |
| 34 | Практическая работа 7.16. расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из мяса для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из мяса | Письменный отчет |
| 35 | Практическая работа 7.17. заполнение технологических схем по теме блюда из домашней птицы | Письменный отчет |
| 36 | Практическая работа 7.18. оформление технологических карт по теме блюда из домашней птицы | Письменный отчет |
| 37 | Практическая работа 7.20. расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд массового спроса из мяса для предприятий разного типа с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья по теме блюда из домашней птицы | Письменный отчет |
| 38 | Практическая работа 7.21. составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 39 | Практическая работа 7.21. составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 40 | Практическая работа 7.22. оформление технологических карт | Письменный отчет |
| 41 | Практическая работа 7.23. составление технологических схем | Письменный отчет |
| 42 | Практическая работа 7.23. составление и оформление технологических картрактическая работа 7.28ских схемций блюд из яиц и творога с учтом вида, кондиции и взаимозаменяемостиазного типа с учетом вида, | Письменный отчет |
| 43 | Практическая работа 7.23. составление и оформление технологических картрактическая работа 7.28ских схемций блюд из яиц и творога с учтом вида, кондиции и взаимозаменяемостиазного типа с учетом вида, | Письменный отчет |
| 44 | Практическая работа 7.23. составление и оформление технологических картрактическая работа 7.28ских схемций блюд из яиц и творога с учтом вида, кондиции и взаимозаменяемостиазного типа с учетом вида, | Письменный отчет |
| 45 | Практическая работа 7.25. расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учетом вида, сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья | Письменный отчет |
| 46 | Практическая работа 7.26. оформление технологических карт | Письменный отчет |
| 47 | Практическая работа 7.27. составление технологических схем | Письменный отчет |
| 48 | Практическая работа 7.29. составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количества мучных изделий с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 49 | Практическая работа 7.29. составление и оформление технологических схем. Расчет сырья, определение количества порций мучных блюд, количества мучных изделий с учетом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья и продуктов | Письменный отчет |
| 50 | Практическая работа 7.30. оформление технологических карт | Письменный отчет |
| 51 | Практическая работа 7.31. составление меню суточного рациона диет, с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов | Письменный отчет |
| 52 | Практическая работа 7.31. составление меню суточного рациона диет, с учетом режима питания, химического состава продуктов, калорийности рационов |  |
|  | ИТОГО | 104 |
| **№ п/п** | **Тема точки рубежного контроля** | **Форма контроля** |
| 1 | Экзаменационная работа по МДК 07.01. | Письменная работа |
| 2 | Экзаменационная работа по МДК 07.02. | Письменная работа |
| 3 | Защита письменной экзаменационной работы | Письменная работа |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Машковцева

 КОГПОБУ «ВятКТУиС»

 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ ПО ДИСИЦПЛИНЕ / МДК

 Технология продукции общественного питания

 Курс – 2 – 2018-2019 учебный год

 Форма аттестации – экзамен квалификационный

 Специальность – 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема лабораторных работ** | **Форма контроля** |
| 1 | Лабораторная работа 7.1. отработка практических навыков по нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряных трав и зеленых овощей | Устный зачет |
| 2 | Лабораторная работа 7.2 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных супов | Устный зачет |
| 3 | Лабораторная работа 7.3 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных супов | Устный зачет |
| 4 | Лабораторная работа 7.4 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных соусов | Устный зачет |
| 5 | Лабораторная работа 7.5 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных овощных масс | Устный зачет |
| 6 | Лабораторная работа 7.6 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | Устный зачет |
| 7 | Лабораторная работа 7.7 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рыбы | Устный зачет |
| 8 | Лабораторная работа 7.8 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рыбной котлетной массы | Устный зачет |
| 9 | Лабораторная работа 7.9 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из мяса | Устный зачет |
| 10 | Лабораторная работа 7.10 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из рубленных масс | Устный зачет |
| 11 | Лабораторная работа 7.11 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из домашней птицы | Устный зачет |
| 12 | Лабораторная работа 7.12 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных блюд из яиц и творога | Устный зачет |
| 13 | Лабораторная работа 7.13 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных холодных блюд и закусок, горячих закусок | Устный зачет |
| 14 | Лабораторная работа 7.14 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску холодных сладких блюд и напитков | Устный зачет |
| 15 | Лабораторная работа 7.15 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску горячих сладких блюд и напитков | Устный зачет |
| 16 | Лабораторная работа 7.16 отработка практических навыков по приготовлению и отпуску основных мучных блюд, мучных изделий | Устный зачет |
| **№**  | **Тема точки рубежного контроля** | **Форма контроля** |
| 1 | Экзаменационная работа по МДК 07.01. | Письменная работа |
| 2 | Экзаменационная работа по МДК 07.02. | Письменная работа |
| 3 | Защита письменной экзаменационной работы | Письменная работа |