

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого  
партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

\_\_\_\_\_ 20 10 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного  
автономного профессионального  
образовательного учреждения  
Тюменской области «Тюменский  
колледж производственных и  
социальных технологий»



Шпак Т.Е.

подпись

«10»

\_\_\_\_\_ 20 10 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ПОВАР 4 разряд»**

г. Тюмень, 2020 год

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

## «ПОВАР 4 разряд»

### 1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

### 2. Требования к результатам повышения квалификации.

**Планируемые результаты повышения квалификации.**

#### 2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

Профессиональным стандартом «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н)

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

#### 2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование)

#### 2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

##### **Знать:**

3-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3-2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3-3 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3-4 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

3-5 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

3-6 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

3-7 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

3-8 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

3-9 Способы организации питания, в том числе диетического

3-10 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3-11 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

3-12 Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

3-13 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Уметь:**

У-1 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

У-2 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

У-3 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-4 Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

У-5 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У-6 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

У-7 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

У-8 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

У-9 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

У-10 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

У-11 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

**Владеть трудовыми действиями (ТД1):**

ТД1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД2 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД3 Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД4 Контроль выполнения помощником повара заданий

ТД5 Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

- ТД6 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД7 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД8 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ТД9 Нарезка и формовка овощей и фруктов
- ТД10 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- ТД11 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
- ТД12 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
- ТД13 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
- ТД14 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
- ТД15 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
- ТД16 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- ТД17 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- ТД18 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- ТД19 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- ТД20 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
- ТД21 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

### **Содержание программы**

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 160 ак. часов.

Форма обучения: очная

### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания	4	4	–	–	–	–
2.	Раздел 2. Основы физиологии питания	10	10	–	–	–	–
3.	Раздел 3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	26	12	–	14	–	–
4.	Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	24	8	–	16	–	–
5.	Раздел 5. Приготовление супов и соусов	16	8	–	8	–	–
6.	Раздел 6. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	26	12	–	14	–	–
7.	Раздел 7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	26	10	–	16	–	–
8.	Раздел 8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	14	10	–	4	–	–
9.	Раздел 9. Приготовление сладких блюд и напитков	8	4	–	4	–	–
	Консультация	2	–	–	–	–	2
	Квалификационный экзамен	4	–	–	–	4	–
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>	<b>78</b>	<b>–</b>	<b>76</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ПК
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания</b>		<b>4</b>	
1.1	Тема 1.1. Организация производства	<b>Содержание</b>	1	3-1,
		Характеристика предприятий общественного питания		
		Организация рабочих мест		
1.2.	Тема 1.2. Охрана труда и техника безопасности в цехе	<b>Содержание</b>	1	3-1, 3-13
		Охрана труда на предприятиях общественного питания		
		Техника безопасности на производстве		
1.3.	Тема 1.3. Оборудование на предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	2	3-11
		Классификация оборудования предприятий общественного питания		
		Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания		
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		<b>10</b>	
2.1.	Тема 2.1. Физиология питания	<b>Содержание</b>	2	3-2, 3-3, 3-5
		Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах		
		Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи		
		Суточная потребность в минеральных веществах, сбалансированность отдельных элементов в питании		
		Понятие о процессе пищеварения		
		Возрастные особенности питания детей и подростков		
2.2.	Тема 2.2. Органолептическая оценка пищевых веществ	<b>Содержание</b>	2	3-2,
		Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям		
		Методы органолептического анализа		
		Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции		
2.3.	Тема 2.3. Товароведение пищевых продуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3,
		Классификации товаров по группам, видам, разновидностям и		

		сортам Характеристика основных потребительских свойств товара Характеристика факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров Системы оценки качества товара в соответствии со стандартами и нормами качества товара		
2.3.	Тема 2.3. Основы гигиены и санитарии.	<b>Содержание</b> Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала Санитарное законодательство и санитарный пищевой надзор Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	2	3-1, 3-13
2.4.	Тема 2.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации	<b>Содержание</b> Понятия, нормы и принципы рационального сбалансированного питания Методика составления рационов питания Требования к режиму питания	2	3-4, 3-6
<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов</b>		<b>26</b>	
3.1.	Тема 3.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов	<b>Содержание</b> Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов Современные способы обработки овощей Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ	2	3-1, 3-2, 3-3,
3.2.	Тема 3.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	<b>Содержание</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и грибов Правила эксплуатации технологического оборудования	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-11, 3-13
		<b>Лабораторная работа 1</b> Взвешивание овощей и грибов, органолептическая оценка качества овощей, инструкции, схемы работы на механическом оборудовании для обработки овощей и грибов	2	У-1 –У-11 ТД1-ТД9, ТД15, ТД21
3.3.	Тема 3.3. Основные приемы обработки овощей, грибов и пряностей. Обработка	<b>Содержание</b> Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-11, 3-13

	клубнеплодов, корнеплодов.	Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание		
3.4.	Тема 3.4. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей.	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-11, 3-13
		Виды обработки: сортировка, очистка, мытье		
		Способы и формы нарезки, их назначение		
		Условия и сроки хранения		
		Условия минимизации отходов, использование отходов при приготовлении блюд	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД9, ТД15, ТД21
		<b>Лабораторная работа 2</b>		
Выполнение технологических схем обработки овощного сырья, подготовка овощей для фарширования, формы нарезки овощей, их назначение				
3.5	Тема 3.5. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей и запеченных овощей.	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-11, 3-13
		Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.		
		Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		
		Рецептура и современные технологии приготовления блюд.		
		Правила проведения бракеража. Требования качеству блюд и гарниров.	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД9, ТД15, ТД21
		<b>Лабораторная работа 3</b>		
Приготовление простых блюд и гарниров из жаренных, тушеных и запеченных овощей				
3.6	Тема 3.6 Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из грибов	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-11, 3-13
		Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Общие правила варки овощей.		
		Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		
		Правила проведения бракеража. Требования качеству блюд и гарниров.		
		Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов. Рецепттура и современные технологии приготовления блюд	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД9, ТД15, ТД21
		<b>Лабораторная работа 4</b>		
Составление инструкционно - технологических карт для приготовления блюда гарниров из грибов				
Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных				



		овощей. Блюда и гарниры из грибов		
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>24</b>	
4.1.	Тема 4.1. Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление каш	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.		
		Приготовление блюд из бобовых и кукурузы.		
		Определение степени готовности, вкусовые качества.		
		Способы сервировки и вариант оформления, подача простых блюд и гарниров, температура подачи		
		Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
		Правила проведения бракеража		
		<b>Лабораторная работа 5</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД18, ТД19, ТД21
		Составление схем и инструкционно-технологических карт Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий		
4.2.	Тема 4.2. Приготовление блюд из макаронных изделий	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Блюда и гарниры из макаронных изделий. Правила хранения готовых блюд и гарниров, требования к качеству.		
		Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.		
		Бракераж блюд и гарниров из макаронных изделий		
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		
		<b>Лабораторная работа 6</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД18, ТД19, ТД21
	Составление схем и инструкционно-технологических карт Приготовление блюд из макаронных изделий			
4.3.	Тема 4.3. Приготовление блюд из яиц, приготовление блюд из творога	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Значение блюд из яиц и творога в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качество яиц, творога. Тепловая обработка яиц. Блюда из вареных яиц. Жареные блюда из яиц. Запеченные яичные блюда. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из яиц;		

		температура подачи		
		Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из яиц; температура подачи		
		Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
		Правила проведения бракеража.		
		<b>Лабораторная работа 7</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД18, ТД19, ТД21
		Приготовление блюд из яиц и творога.		
4.4.	Тема 4.4. Приготовление изделий из без дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Приготовление изделий из без дрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени		
		Дрожжевое без опарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста		
		<b>Лабораторная работа 8</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД18, ТД19, ТД21
		Приготовление простых мучных блюд и изделий из теста		
<b>5.</b>	<b>Раздел 5.Приготовление супов и соусов</b>		<b>16</b>	
5.1.	Тема 5.1.Приготовление бульонов и отваров	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, используемого при производстве бульонов, технические характеристики и условия его эксплуатации		
		Технология приготовления и оформление бульонов и отваров		
		Правила проведения бракеража		
5.2.	Тема 5.2. Приготовление простых супов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям		
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
		Рецептура и современные технологии приготовления супов. Правила проведения бракеража.		
		<b>Лабораторная работа 9</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД13
		Приготовление простых супов		
5.3.	Тема 5.3. Приготовление	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13

	отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Разновидности сырья для приготовления соусов, оценка его качества.</p> <p>Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.</p> <p>Приготовление соусных полуфабрикатов</p>		
5.4.	Тема 5.4. Приготовление простых холодных и горячих соусов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение соусов в питании.</p> <p>Принцип подбора соусов к блюдам.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов</p> <p>Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p><b>Лабораторная работа 10</b></p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов</p>	2	3-1 – 3-13
<b>6.</b>	<b>Раздел 6. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>		<b>26</b>	
6.1.	Тема 6.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Использование в кулинарии промысловой рыбы различных семейств</p> <p>Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы</p>	2	3-1 – 3-13
6.2.	Тема 6.2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы	<p><b>Содержание</b></p> <p>Обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Последовательность обработки рыбы для использования в целом виде</p> <p>Нормы отходов рыбы в зависимости от способа обработки</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного</p>	2	3-1 – 3-13

		инвентаря, используемого при обработке рыбы, технические характеристики и условия эксплуатации.		
		<b>Лабораторная работа 11</b>	2	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД12, ТД16
		Составление схем обработки рыбы, Правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой, Оценка качества рыбного сырья и нерыбных продуктов моря органолептическим методом		
6.3.	Тема 6.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Основной способ приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья во фритюре.		
		Способы приготовления блюд из рыбной котлетной массы		
		<b>Лабораторная работа 12</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД12, ТД16
		Составление схем и инструкционных карт приготовления полуфабрикатов из рыбы		
		Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре		
6.4.	Тема 6.4. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, технические характеристики и условия его эксплуатации.		
		Нормативно-техническая документация. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы		
		Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы.		
		Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы		
		Правила проведения бракеража.		
6.5.	Тема 6.5. Технология приготовления жареных рыбных блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Блюда из жареной рыбы. Рецептура и современные технологии приготовления блюд.		
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы		
		Принципы и приемы презентации блюд из рыбы потребителям		
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи рыбных блюд		
		Подбор производственного инвентаря и оборудования для		

		приготовления блюд из рыбы		
		Правила проведения бракеража		
		<b>Лабораторная работа 13</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД12, ТД16
		Составление схем и инструкционно-технологических карт приготовления блюд		
		Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы, приготовление блюд из жареной рыбы		
6.6.	Тема 6.6. Технология приготовления запеченных рыбных блюд. Блюда из рыбной котлетной массы	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд и условия его эксплуатации		
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы		
		Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Рецептура и современные технологии приготовления блюд		
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи рыбных блюд		
		Правила проведения бракеража		
		<b>Лабораторная работа 14</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД12, ТД16
		Составление схем и инструкционно-технологических карт приготовления блюд, приготовление блюд из запеченной рыбы, приготовление блюд из рыбной котлетной массы		
<b>7.</b>	<b>Раздел 7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы</b>		<b>26</b>	
7.1.	Тема 7.1. Обработка сырья	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья.		
		Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы		
		Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш		
		Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины		
		Обработка мясных субпродуктов		
		Механическая кулинарная обработка домашней птицы		
		Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного		

		использования при обработке сырья		
7.2.	Тема 7.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и мясных продуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов.		
		Оценка качества полуфабрикатов		
		Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7,ТД17
		<b>Лабораторная работа 15</b>		
Приготовление основных полуфабрикатов мяса и домашней птицы				
7.3.	Тема 7.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Значение мясных блюд в питании. Особенности варки различных мясных продуктов. Потери при тепловой обработке		
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса		
		Блюда из отварного мяса. Блюда из жареного мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса.		
		Последовательность выполнения технологических операций приготовления блюд из мяса		
		Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса.		
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд		
		Правила проведения бракеража		
		Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд из мяса, технические характеристики и условия его эксплуатации		
		<b>Лабораторная работа 16</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД17
Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины				
7.4.	Тема 7.4. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов		
		Последовательность технологических операций приготовления блюд из субпродуктов.		
		Использование различных технологий приготовления и оформления		

		блюд из субпродуктов		
		Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи		
		Требование к качеству блюд из субпродуктов		
		Правила проведения бракеража		
		<b>Лабораторная работа 17</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД17
		Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		
7.5.	Тема 7.5. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Последовательность технологических операций приготовления блюд из домашней птицы		
		Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы		
		Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи		
		Требование к качеству блюд из птицы		
		Правила проведения бракеража		
		<b>Лабораторная работа 18</b>	4	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД17
		Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы		
<b>8.</b>	<b>Раздел 8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>14</b>	
8.1.	Тема 8.1. Подготовка гастрономических продуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок		
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
		Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения		
8.2.	Тема 8.2. Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов		
		Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов		
8.3.	Тема 8.3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов		
		Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов		

		Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи		
8.4.	Тема 8.4. Приготовление и оформление салатов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов		
		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов		
		Использование различных технологий приготовления и оформления салатов		
		Способы сервировки и варианты оформления		
		Требования к качеству, хранение, температура подачи		
		<b>Лабораторная работа 19</b>		
		2	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД10, ТД11	
8.5.	Тема 8.5. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд		
		Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов		
		Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд		
		Использование различных технологий приготовления и оформления блюд		
		Способы сервировки и варианты оформления		
		Требования к качеству, хранение, температура подачи		
<b>Лабораторная работа 20</b>		2	У-1 –У-11 ТД1-ТД7, ТД10, ТД11	
<b>9.</b>	<b>Раздел 9. Приготовление сладких блюд и напитков</b>			
9.1.	Тема 9.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-13
		Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность		
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качество продуктов		
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила		



		их безопасного использования		
		Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд		
		Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд		
		Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд		
		Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи, требования к качеству сладких блюд и напитков		
		<b>Лабораторная работа 21</b>	2	У-1 –У-11
		Приготовление холодных и горячих сладких блюд		ТД1-ТД7, ТД20
9.2.	Тема 9.2. Приготовление холодных и горячих напитков	<b>Содержанием</b>	2	3-1 – 3-13
		Классификация холодных и горячих напитков		
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков		
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков		
		Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления		
		Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков		
		Способы сервировки и варианты оформления		
		<b>Лабораторная работа 22</b>	2	У-1 –У-11
		Приготовление холодных и горячих напитков		ТД1-ТД7,
	<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
	<b>Экзамен</b>		<b>4</b>	
		<b>Всего</b>	<b>160</b>	

### 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Раздел 1. Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания Раздел 2. Основы физиологии питания Раздел 3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов
2 неделя	Раздел 3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3 неделя	Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Раздел 5. Приготовление супов и соусов Раздел 6. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
4 неделя	Раздел 6. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы Раздел 7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы
5 неделя	Раздел 7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы Раздел 8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Раздел 9. Приготовление сладких блюд и напитков
6 неделя	Консультация Итоговая аттестация
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Теоретические занятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt(600W\Win10Pro)+Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet));</li> <li>- рабочие места обучающихся – 15 шт.;</li> <li>- маркерная доска</li> </ul>
Лаборатория «Поварское дело»	Лабораторные занятия. Итоговая аттестация	<p><b>Общее оснащение рабочих мест</b></p> <p><b>Оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5;</li> <li>- плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5</li> <li>- Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС);</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN;</li> <li>- KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной</li> </ul>

		<p>серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан);</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</li> <li>- Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч);</li> <li>- Фритюрница;</li> <li>- Стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм);</li> <li>- Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе));</li> <li>- Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.));</li> <li>- Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм);</li> <li>- Стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки);</li> <li>- Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).</li> </ul> <p><b>Инструменты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи;</li> <li>- набор инструментов для карвинга;</li> <li>- разделочные доски;</li> <li>- гастроемкости;</li> <li>- венчики;</li> <li>- лопатки.</li> </ul> <p><b>Расходные материалы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перчатки;</li> <li>- салфетки;</li> <li>- ветошь нетканая;</li> <li>- полотенца бумажные;</li> <li>- пищевая пленка;</li> <li>- фольга;</li> <li>- пергаментная бумага.</li> </ul>
--	--	---

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

##### Основная литература:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.

- учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.
2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с.
  3. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.
  4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.
  5. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для вузов / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 226 с. - (Серия "Университеты России"). Книга доступна в электронной библиотечной системе [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)
  6. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 226 с. - (Серия "Профессиональное образование"). Книга доступна в электронной библиотечной системе [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)
  7. Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / [А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Гордеев, А.И. Завражнов]. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 262 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс"). Книга доступна в электронной библиотечной системе [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)
  8. Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / [А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Гордеев, А.И. Завражнов]. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 331 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс"). Книга доступна в электронной библиотечной системе [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)
  9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.
  10. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. - (Серия "Профессиональное образование"). Книга доступна в электронной библиотечной системе [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)
  11. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения.: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.:

- Юрайт, 2018. - 201 с. - (Серия "Университеты России") Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru
12. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с
  13. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
  14. Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2016. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
  15. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с., [16] с. цв. ил.
  16. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс")
  17. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с. \_ (Серия "Университеты России").
  18. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для СПО / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с. - (Серия "Профессиональное образование").  
Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru
  19. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 176 с., [16] с. цв. ил.

#### Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
3. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.food-industru.ru](http://www.food-industru.ru)
4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [one-umnik.ru](http://one-umnik.ru)

## **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Итоговая аттестация включает в себя:

1) экзамен

### **Экзаменационный билет № 1**

1. Диета №1: Общая характеристика диеты, допустимый перечень продуктов и виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд.
2. Бефстроганов: технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Рассчитайте процент потери массы при жарении рубленого бифштекса, если масса полуфабриката 143г, а масса выхода готового бифштекса 100г.

### **Экзаменационный билет № 2**

1. Диета №2: Общая характеристика диеты, допустимый перечень продуктов и виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд.
2. Бифштекс с яйцом: технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Рассчитайте, сколько картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет?

### **Экзаменационный билет № 3**

1. Диета №3: Общая характеристика диеты, допустимый перечень продуктов и виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд.
2. Запеканка картофельная с мясом: технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Рассчитайте, сколько необходимо взять картофеля массой нетто, чтобы получить 100 порций жареного картофеля, если масса одной порции 200г., а усадка составляет 31%?

## **6. Составитель программы**

Шлейкина Наталья Ивановна методист МФЦПК ГАПОУ ТО "ТКПСТ"