

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 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.  
подпись: \_\_\_\_\_  
« 10 » декабря 2019 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии 16675 Повар**

**наименование программы: Повар 3 разряд**

г. Тюмень, 2019 год

# **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии 16675 Повар**

**наименование программы: Повар 3 разряд**

## **1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

## **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Программа предназначена для освоения профессии повар, и разработана в соответствии с:

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

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

### **Присваиваемый квалификационный разряд 3**

#### **2.2 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 охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3-3 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3-4 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3-5 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3-6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

3-7 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3-8 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3-9 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

3-10 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

**Уметь:**

У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

У-4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У-5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-6 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-7 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У-8 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-9 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

**Владеть трудовыми действиями(ТД1):**

ТД1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ТД2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ТД3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

ТД4 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД5 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ТД6 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ТД7 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

ТД8 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

ТД9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

ТД10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара

ТД11 Приготовление блюд из творога по заданию повара

- ТД 12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- ТД 13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- ТД 14 Приготовление горячих напитков по заданию повара
- ТД 15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- ТД 16 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- ТД 17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- ТД 18 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

### **3. Содержание программы**

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

Трудоемкость обучения: 320 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. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	<b>38</b>	<b>16</b>	–	<b>22</b>	–	–
2	Раздел 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	30	10	–	20	–	–
3	Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов	20	8	–	12	–	–
4	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	24	12	–	12	–	–
5	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<b>36</b>	<b>12</b>	–	<b>24</b>	–	–
6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<b>22</b>	<b>10</b>	–	<b>12</b>	–	–
7	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	<b>10</b>	<b>4</b>	–	<b>6</b>	–	–
8	Раздел 8. Приготовление диетических (лечебных) блюд	<b>6</b>	<b>4</b>	–	<b>2</b>	–	–
	Учебная практика	<b>58</b>	–	<b>58</b>	–	–	–
	Производственная практика	<b>68</b>	–	<b>68</b>	–	–	–
	Консультация	<b>2</b>	–	–	–	–	<b>2</b>
	Квалификационный экзамен	<b>6</b>	–	–	–	<b>6</b>	–
	<b>ИТОГО:</b>	<b>320</b>	<b>76</b>	<b>126</b>	<b>110</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>		<b>38</b>	
1.1.	Тема 1.1 Охрана труда и пожарная безопасность	<p><b>Содержание</b></p> <p>Общие требования охраны труда</p> <p>Требования охраны труда перед началом работы</p> <p>Требования охраны труда в процессе работы</p> <p>Требования охраны труда в аварийных ситуациях.</p> <p>Требования охраны труда по окончании работы</p>	2	3-1, 3-2
1.2.	Тема 1.2. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Обработка плодовых, овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, характеристика, значение овощей в питании человека. Сохранение витаминов и питательных веществ.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения.</p> <p>Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.</p> <p>Обработка плодовых овощей: виды, особенности обработки. Подготовка овощей для фарширования.</p> <p>Обработка грибов: виды грибов, порядок обработки свежих, сушеных и соленых грибов.</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учетом соблюдения требований качества.</p> <p>Последовательность операций обработки овощей.</p> <p>Условия и сроки хранения полуфабрикатов.</p>	2	3-1 – 3-10
		<p><b>Лабораторная работа 1</b></p> <p>Нарезка овощей различными формами. Подготовка овощей для фарширования.</p>	2	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5

1.3.	Тема 1.3. Обработка клубнеплодов, корнеплодов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Механический способ обработки клубнеплодов, корнеплодов последовательность технологических операций. Нормы отходов овощей в процессе холодной обработки.		
		Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учетом соблюдения требований качества.		
		Формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов и кулинарное использование видов нарезки. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		
		<b>Лабораторная работа 2</b>	2	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5
		Нарезка клубнеплодов, корнеплодов		
1.4.	Тема 1.4. Обработка салатных, шпинатных, десертных, капустных и луковых овощей	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Особенности обработки салатных, шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей		
		Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учетом соблюдения требований качества.		
		Способы и формы нарезки овощей, назначение видов нарезки.		
		Нормы отходов овощей в процессе холодной обработки.		
		Требования к качеству и сроки хранения.		
		<b>Лабораторная работа 3</b>		
		Нарезка салатных, шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей	2	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5
1.5.	Тема 1.5. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Общие правила варки овощей.		
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, при их тепловой обработке.		
		Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		
		Правила проведения бракеража. Требования качеству блюд и гарниров.		
		Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура		

		отпуска.		
		<b>Лабораторная работа 4</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5, ТД7
		Приготовление овощных блюд		
1.6.	Тема 1.6. Блюда и гарниры из жареных овощей	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей.		
		Рецептура и современные технологии приготовления блюд.		
		Правила проведения бракеража.		
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд.		
		<b>Лабораторная работа 5</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5, ТД7
		Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей.		
1.7.	Тема 1.7. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		
		Рецептура и современные технологии приготовления блюд.		
		Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд и гарниров.		
		Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.		
		<b>Лабораторная работа 6</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5, ТД7
		Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей		
1.8.	Тема 1.8. Блюда и гарниры из грибов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.		
		Рецептура и современные технологии приготовления блюд		
		Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд		
		Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи		
		<b>Лабораторная работа 7</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД5
		Приготовление блюд и гарниров из грибов		
	<b>Раздел 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>30</b>	



2.1.	Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых. Приготовление каш.	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.		
		Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении каш.		
		Виды каш, общие правила их варки. Особенности приготовления каш различной консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие.		
		Приготовление блюд из бобовых. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.		
		Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Правила проведения бракеража.		
		<b>Лабораторная работа 8</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД4, ТД8
Приготовление различных каш.				
2.2.	Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых. Приготовление каш.	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп.		
		Определение степени готовности, вкусовые качества.		
		Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.		
		Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
		<b>Лабораторная работа 9</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД8
Приготовление блюд и гарниров из круп				
2.3.	Тема 2.3. Приготовление блюд из макаронных изделий	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 10</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД12
Приготовление блюд из макаронных изделий				
2.4.	Тема 2.4. Приготовление	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10

	блюды из яиц и творога.	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		
		Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
		<b>Лабораторная работа 11</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД10, ТД11
		Приготовление блюд из яиц и творога.		
2.5.	Тема 2.5. Приготовление дрожжевого и без дрожжевого теста и изделий из него	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству различных видов теста.		
		Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, последовательность технологического процесса приготовления, способ определения окончания брожения, признаки готовности теста, требования к качеству теста.		
		Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста.		
		Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления.		
		Рецептура и современные технологии приготовления изделий разнообразного ассортимента.		
		<b>Лабораторная работа 12</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД13
		Приготовление простых мучных блюд и изделий из теста		
	<b>Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов</b>		<b>20</b>	
3.1.	Тема 3.1. Приготовление бульонов и отваров	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Способы варки бульонов. Разновидности бульонов, отваров их характеристика. Зависимость качества супов от качества бульона.		
		Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, используемого при производстве бульонов, технические характеристики и условия его эксплуатации		
		Технология приготовления и оформления бульонов и отваров.		

		Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража.		
		<b>Лабораторная работа 13</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД17
		Приготовление бульонов		
3.2.	Тема 3.2. Приготовление простых супов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
		Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.		
		Общие правила приготовления заправочных супов. Классификация заправочных супов по характеру гарнира: овощные, крупяные, макаронные, бобовые		
		Приготовление борщей, щей, рассольников, солянок, супов картофельных и овощных, супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.		
		Молочные супы.		
		Супы-пюре. Общие правила приготовления супов-пюре, разновидности пюреобразных супов. Правила их заправки яично-молочной смесью и сливочным маслом, условия хранения.		
		Приготовление прозрачных супов.		
		Приготовление холодных супов.		
		Рецептура и современные технологии приготовления супов. Правила проведения бракеража.		
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд.		
		Приготовление простых супов		
3.3.	Тема 3.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
		Разновидности сырья для приготовления соусов, оценка его качества.		
		Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.		
		Правила приготовления коричневого мясного бульона, рыбного		

		бульона, мясного сока. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов.		
		Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
3.4.	Тема 3.4. Приготовление простых холодных и горячих соусов	<b>Содержание</b> Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение соусов в питании. Принцип подбора соусов к блюдам. Правила приготовления простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	3-1 – 3-10
		<b>Лабораторная работа 15</b> Приготовление холодных и горячих соусов	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД16
<b>Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>			<b>24</b>	
4.1.	Тема 4.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбы	<b>Содержание</b> Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Использование в кулинарии промысловой рыбы различных семейств. Органолептическая оценка качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.	2	3-1 – 3-10
4.2.	Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы	<b>Содержание</b> Обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Чешуйчатая рыба. Способы разделки. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки щуки, налима, угря, камбалы, трески, наваги Нормы отходов рыбы в зависимости от способа обработки. Полуфабрикаты для варки, припускания, жаренья, запекания. Способы панирования рыбы.	2	3-1 – 3-10

		Рыбная котлетная масса, полуфабрикаты из неё. Морепродукты, их пищевая ценность, обработка. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке рыбы, технические характеристики и условия эксплуатации.		
4.3.	Тема 4.3. Обработка осетровой рыбы	<b>Содержание</b> Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности рыбы, используемой в приготовлении блюд. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Отходы от рыбы, их использование. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке рыбы, технические характеристики и условия эксплуатации.	2	3-1 – 3-10
4.4.	Тема 4.4. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде	<b>Содержание</b> Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. 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. Блюда из отварной рыбы. Правила варки рыбы целиком и порционными кусками. Соусы и гарниры к блюдам из отварной рыбы. Приготовление блюд в припущенном виде. Соусы и гарниры к блюдам из припущенной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	2	3-1 – 3-10

		Правила проведения бракеража.		
		<b>Лабораторная работа 16</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД6
		Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде		
4.5.	Тема 4.5. Технология приготовления блюд из жареной рыбы	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 17</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД6
		Приготовление блюд из жареной рыбы		
4.6.	Тема 4.6. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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.		
		Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд и условия его эксплуатации		
		<b>Лабораторная работа 18</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД6
		Приготовление блюд из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы		
	<b>Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>36</b>	
5.1.	Тема 5.1. Обработка мяса	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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		
		<b>Лабораторная работа 19</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД9
		Выполнение технологических операций при обработке мяса		
5.2.	Тема 5.2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Последовательность технологических операций приготовления полуфабрикатов.		
		Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.		
		Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.		
		Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.		
		Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.		
		Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы		
		Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы.		
		Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
		<b>Лабораторная работа 20</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД9
		Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов		
5.3.	Тема 5.3. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Последовательность технологических операций приготовления полуфабрикатов.		

	домашней птицы	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.		
		Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов.		
		Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.		
		Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы.		
		Приготовление полуфабрикатов из птицы, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.		
		<b>Лабораторная работа 21</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД9
		Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы		
5.4.	Тема 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 22</b>	4	У-1 – У-10 ТД1-ТД3, ТД9
		Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины		
5.5.	Тема 5.5. Приготовление и оформление простых блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных		



	из субпродуктов	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 23</b>	4	У-1 – У-10
		Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов		ТД1-ТД3, ТД9
5.6.	Тема 5.6. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 24</b>	4	У-1 – У-10
		Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы		ТД1-ТД3, ТД9
	<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>22</b>	
6.1.	Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Значение холодных блюд в питании.		
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.		
		Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд		
		Последовательность технологических операций приготовления холодных блюд и закусок.		
		Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.		
6.2.	Тема 6.2. Организация работы и оборудование при приготовлении холодных	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок.		

	блюд и закусок	Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного применения.		
		Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.		
		Подготовка продуктов для приготовления блюд.		
		Правила хранения холодных блюд и закусок. Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация.		
6.3.	Тема 6.3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.		
		Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.		
		Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов.		
		Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
		<b>Лабораторная работа 25</b>	4	У-1 – У-10
		Приготовление и оформление бутербродов		ТД1-ТД3, ТД18
6.4.	Тема 6.4. Приготовление и оформление салатов	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 26</b>	4	У-1 – У-10
		Приготовление и оформление салатов		ТД1-ТД3, ТД18
6.5.	Тема 6.5. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 27</b>	4	У-1 – У-10
		Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд		ТД1-ТД3, ТД18
	<b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>10</b>	
7.1.	Тема 7.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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 28</b>		
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд		ТД1-ТД3, ТД15	
7.2.	Тема 7.2. Приготовление холодных и горячих напитков	<b>Содержание</b>	2	3-1 – 3-10
		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.		
		Способы сервировки и варианты оформления.		
		Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.		
		<b>Лабораторная работа 29</b>	2	У-1 – У-10
		Приготовление холодных и горячих напитков		ТД1-ТД3, ТД14
	<b>Раздел 8. Приготовление диетических (лечебных) блюд</b>		<b>6</b>	
8.1.	Тема 8.1. Технология приготовления диетических (лечебных) блюд	<b>Содержание</b>	4	3-1 – 3-10
		Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания.		
		Характеристика диет. Рационы лечебно-профилактического питания.		
		Понятие о механическом, химическом и термическом щажении.		
		Особенности приготовления лечебных блюд.		
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении блюд.		
		Порядок хранения и отпуска блюд лечебного питания.		
		Организация питания школьников. Ассортимент и технология блюд детского и школьного питания.		
		Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.		
		Способы сервировки и варианты оформления.		
		Требования к качеству блюд диетического (лечебного) питания.		
		<b>Лабораторная работа 30</b>	2	У-1 – У-10
	Приготовление диетических(лечебных) блюд		ТД1-ТД3, ТД18	
	<b>Учебная практика</b>		<b>58</b>	
	<b>Производственная практика</b>		<b>68</b>	
	<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
	<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
		<b>Всего</b>	<b>320</b>	

### 3.3. Тематический план и содержание учебной практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.</p> <p>Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.</p> <p>Участие в проведении бракеража блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
Раздел 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц).</p> <p>Подача блюд и изделий с соблюдением требований к качеству блюд и изделий.</p> <p>Приготовление изделий из бездрожжевого и из дрожжевого теста.</p> <p>Подача, оформление.</p> <p>Участие в проведении бракеража блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18

	<p>ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.</p> <p>Приготовление супов.</p> <p>Приготовление соусов.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд.</p> <p>Подача блюд с соблюдением требований качества к супам и соусам.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>		
<p>Раздел 4.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Обработка рыбы.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания, жаренья и запекания.</p> <p>Приготовление и оформление рыбных блюд: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная, рыба запеченная.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из нерыбных продуктов моря.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
<p>Раздел 5.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы (отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд).</p> <p>Порционирование и подача блюд.</p> <p>Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
<p>Раздел 6.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:</p>	4	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бутербродов;</li> <li>- салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;</li> <li>- салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный,</li> <li>- винегрета, свекольной и морковной икры;</li> </ul> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных блюд и закусок. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса. Оценка качества готовых блюд. Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>		
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление холодных и горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чай (чай с сахаром, вареньем, медом, лимоном, молоком)</li> <li>- бурятский чай</li> <li>- чай с душицей</li> <li>- сбитень</li> <li>- кофе (черный, с молоком, повосточному, «глясе»)</li> <li>- напиток клюквенный, яблочный, из кураги, из шиповника.</li> <li>- какао.</li> </ul> <p>Оценка качества готовых напитков. Упаковка готовых напитков. Прием и оформление платежей.</p>	4	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18

### 3.4. Тематический план и содержание производственной практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. Органолептическая оценка качества сырья. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18

	<p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.</p> <p>Участие в проведении бракеража блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>		
<p>Раздел 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц).</p> <p>Подача блюд и изделий с соблюдением требований к качеству блюд и изделий.</p> <p>Приготовление изделий из бездрожжевого и из дрожжевого теста.</p> <p>Подача, оформление.</p> <p>Участие в проведении бракеража блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
<p>Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов</p>	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.</p> <p>Приготовление супов.</p> <p>Приготовление соусов.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд.</p> <p>Подача блюд с соблюдением требований качества к супам и соусам.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
<p>Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18



	<p>Обработка рыбы.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания, жаренья и запекания.</p> <p>Приготовление и оформление рыбных блюд: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная, рыба запеченная.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из нерыбных продуктов моря.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>		
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы (отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд).</p> <p>Порционирование и подача блюд.</p> <p>Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и оформление платежей.</p>	10	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p>Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка продуктов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бутербродов;</li> <li>- салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;</li> <li>- салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный,</li> <li>- винегрета, свекольной и морковной икры;</li> </ul> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса.</p> <p>Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Упаковка готовых блюд. Прием и</p>	12	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18

	оформление платежей.		
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление холодных и горячих напитков: - чай (чай с сахаром, вареньем, медом, лимоном, молоком) - бурятский чай - чай с душицей - сбитень - кофе (черный, с молоком, повосточному, «глясе») - напиток клюквенный, яблочный, из кураги, из шиповника. - какао. Оценка качества готовых напитков. Упаковка готовых напитков. Прием и оформление платежей.	6	У-1 – У-10, ТД1 – ТД18

### **3.5. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)**

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
2 неделя	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов Раздел 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
3 неделя	Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
4 неделя	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
5 неделя	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
6 неделя	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков Раздел 8. Приготовление диетических (лечебных) блюд Консультация Экзамен
* 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 серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый);</li> <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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).</li> <li><b>Инструменты:</b></li> <li>- ножи;</li> <li>- набор инструментов для карвинга;</li> <li>- разделочные доски;</li> <li>- гастроемкости;</li> <li>- венчики;</li> <li>- лопатки.</li> <li><b>Расходные материалы:</b></li> <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 помещени.: 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](http://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](http://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. Составители программы

Шлейкина Наталья Ивановна методист МФЦПК ГАПОУ ТО "Тюменский колледж производственных и социальных технологий"