

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СМОЛЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА, СВЯЗИ И СЕРВИСА»

СОГЛАСОВАНО
Управляющий Ресторана-пиццерии
«Тамбури» ИП Гричишкина Н.Д.
А.Я. Карпов



УТВЕРЖДАЮ
Директор Ю.В. Яковлев
«27» августа 2017 г.



СОГЛАСОВАНО
ИП Логвин Н.Д.
«Аврора»



ПРОГРАММА
Профессиональной подготовки
(профессионального обучения)
по профессиям рабочих и должностям служащих

Профессия: 16675 Повар

Рассмотрено
на заседании МО педагогов сферы
общественного питания
Протокол № ____ от _____
Председатель МО
_____ О.О Антоненкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер»
2. Примерной программы разработанной Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением г. Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс», 2016 г.
3. Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
5. Положение о порядке профессионального обучения в ОГБПОУ «СТЖТСС»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

1.2. Срок освоения программы

1.3. Цель программы

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Содержание программы

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Примерный перечень практических заданий

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения ОГБПОУ «СТЖТСС» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии повар.

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Положение о порядке организации профессионального обучения в ОГБПОУ «СТЖТСС»

1.2. Цель программы повышения квалификации

Цель программы профессионального обучения по профессии «Повар» является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к квалификационному разряду по профессии «Повар».

1.3 Срок освоения и объем программы

Срок освоения программы повышения квалификации – 6 месяцев

Общий объем программы (час.) – 388 аудиторных часа(ов).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- -основное и дополнительное сырье для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Квалификационные характеристики профессиональной деятельности повар

должен

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

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

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

2.3 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- 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
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- Приготовление блюд из творога по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
- Приготовление горячих напитков по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

— Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план программы профессионального обучения по профессии повар

Срок обучения – 6 месяцев

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4	5
ОК 01-11 ПК 1.1.-1.4. 2.1.-2.8. 3.1.-3.6. 4.1-4.5. 5.1.-5.5.	Выполнение работ по профессии Повар	388	388	150
Всего:		388	388	150

1.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании квалификационных требований по профессии «Повар». Обучение заканчивается сдачей итогового экзамена.
2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального блоков являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение программы.
3. Итоговый экзамен - выполнение практической работы

3.2. Содержание программы профессионального обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Охрана труда			2	
Тема 1 Основы микробиологии. Охрана труда	Содержание учебного материала	Уровень освоения		<i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции, пищевые отравления и гнилостные заболевания. Роль пищи для организма человека. Общие сведения о пищевых продуктах	1,2	1	
	Трудовое законодательство РФ. Санитарный режим предприятий общественного питания. Организация работы по охране труда на предприятии		1	
Раздел 2. Первичная обработка сырья			101	
Тема 2. Первичная обработка овощного сырья и грибов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	9	
	Механическая кулинарная обработка овощей. Классификация.	1,2	1	<i>OK 1-OK5, OK7, OK9,OK10, OK11</i>
	Механическая кулинарная обработка овощей. Клубнеплоды. Корнеплоды.(ПК)		1	
	Механическая кулинарная обработка грибов.		1	
	Механическая кулинарная обработка листовых и капустных.		1	
	Механическая кулинарная обработка десертных.		1	
	Механическая кулинарная обработка пряных овощей.		1	
	П/ф их овощей. Требование к качеству овощных п/ф. Отходы и их использование.		1	
	Обработка и использование консервированных, квашеных, сушеных овощей и грибов.		1	
	Приправы. Быстрозамороженные овощные смеси.	2		
Тематика практических занятий и лабораторных работ			18	
Практическое занятие 1. Формы нарезки картофеля и корнеплодов			2	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
Практическое занятие 2. Фигурная нарезка картофеля (шарики, брусочки, стружка, спирали, чесночка, груши)			2	
Практическое занятие 3. Механическая и кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Нарезка лука (кольцами, полукольцами). Нарезка капустных соломкой, шашками (квадратиками), мелкой рубкой. Требования к качеству. Сроки хранения. Использование пищевых отходов. Сложные формы нарезки: гребешки, звездочки, шестеренки			2	
Практическое занятие 4. Механическая и кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Требование к качеству и использование пищевых отходов.			2	

	Практическое занятие 5. Механическая и кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих и сушеных грибов. Требование к качеству и использование пищевых отходов. Сроки хранения		2	
	Практическое занятие 6. Определение массы при механической обработке и тепловой обработке.		2	
	Практическое занятие 7. Определение процента отходов при первичной обработке картофеля, корнеплодов, капусты. Составление нормативных актов		2	
	Практическое занятие 8. Определить количество порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов и грибов		2	
	Практическое занятие 9. Расчет массы брутто и нетто отходов при механической обработке овощей, плодов и грибов.		2	
Тема 3. Первичная обработка рыбы и нерыбного сырья, приготовление п/ф.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20	
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Классификация.	1,2	2	
	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы		2	
	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы		2	
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.		2	
	Приготовление п/ф из рыб с костным скелетом.		2	
	Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом		2	
	Приготовление п/ф из рыб с хрящевым скелетом.		2	
	Приготовление п/ф из рыбы для дальнейшей т/о. Требование к качеству. Режимы хранения и реализации.		2	
	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Состав массы, норма вложения продуктов, требование к качеству. Режимы хранения и реализации.		2	
Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Использование пищевых отходов.	2			
Тема 4 Первичная обработка мяса	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьей полутуши и четвертин. Классификация	1,2	2	
	Приготовление п/ф из говядины. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения.		2	
	Технологический процесс разделки мелкого скота. Технологический процесс приготовления п/ф. Ассортимент, классификация. Требование к качеству.		2	
	Технологический процесс приготовления рубленой массы. Приготовление п/ф. Классификация, ассортимент. Требование к качеству.		2	
	Особенности обработки туш диких животных		2	
	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требование к качеству п/ф.		2	
	Ассортимент, характеристика мясных п/ф, выпускаемых промышленностью. Требование к		2	

	качеству, хранению, транспортировке.				
Тема 5. Первичная обработка мяса птицы, пернатой дичи, кролика	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи ног, потрошение, мытье. Приготовление п/ф из птицы и дичи: целыми тушами, из филе (порционно), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выхода п/ф, требования к качеству, режиму хранения и реализации.	1,2	2	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11	
	Технологический процесс приготовления котлетной массы и кнельной массы из птицы, кролика и дичи. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.		2		
	Ассортимент, характеристика п/ф, выпускаемых промышленностью. Требование к качеству, режиму хранения, транспортировка. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов, норм выхода, режимы хранения и реализации.		2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		30		
	Практическое занятие 10. Определение качества поступившего мяса рыбы. Приготовление п/ф с учетом рационального расходования сырья кулинарного назначения.		2		
	Практическое занятие 11. Механическая кулинарная обработка рыбы.. Приготовление п/ф из рыбы. Приготовление белой панировки, льезона.		2		
	Практическое занятие 12. Приготовление котлетной и кнельной массы и п/ф из нее.		2		
	Практическое занятие 13. Определение качества поступившей рыбы. Расчет сырья, количества порций.		2		
	Практическое занятие 14 Определение процента отходов у рыбы в зависимости от способа разделки для приготовления п/ф, составление актов.		2		
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач.		2		
	Практическое занятие 16. Проведение экспериментальных испытаний(проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению п/ф.		2		
	Практическое занятие 17. Разделка мясных туш в соответствии с технологическим процессом. Написание схем.		2		
Практическое занятие 18 Расчет расхода мяса, выхода п/ф.		2			
Практическое занятие 19 Расчет массы, брутто, нетто и отходов при механической кулинарной обработке		2			
Практическое занятие 20. Расчет выхода котлетного мяса из заданного веса брутто сырья с учетом его категории, количества котлетной массы и количества порций п/ф из полученной массы в зависимости от заданного выхода п/ф (исп. таблицы Сборника рецептов)		2			
Практическое занятие 21 Оценка качества сырья. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса. Приготовление п/ф целыми тушками/заправка птицы/ и из филе		2			

	птицы. Определение выхода. Обработка субпродуктов птицы Оценка качества п/ф			
	Практическое занятие 22 Решение ситуационных задач		2	
	Практическое занятие 23. Расчет количества порций, п/ф из заданного сырья разного вида (с/х птицы, пернатой дичи, кролика) и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.		2	
	Практическое занятие 24. Составление технологических схем механической обработки мяса птицы, дичи, кролика		2	
Тема 6. Тепловая обработка продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Основные способы кулинарной обработки. Классификация	1,2	2	
	Влияние температуры на качество готовой продукции		2	
Раздел 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса			277	
Тема 7. Супы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Супы: понятия, назначение, классификация по различным признакам.	1,2	2	
	Приготовление бульонов и их разновидности. Правила подачи супов, условия и сроки хранения. Формирования вкуса и аромата в процессе варки бульона		2	
	Заправочные супы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Общие правила: подготовка гарниров (нарезка овощей, пассирование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление и введение мучной пассировки, заправка супов, доведение до вкуса.		2	
	Щи, борщи, рассольники, солянки: ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья, требование к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требование к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска; совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требование к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Прозрачные супы. Характеристики и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Молочные супы. Технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент,		2	

	особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации			<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	Холодные и сладкие супы. Технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Использование быстро замороженных супов и сухих супов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие 25 Технология приготовления прозрачных, заправочных супов		2	
	Практическое занятие 26 Технология приготовления пюреобразных, молочных супов		2	
	Практическое занятие 27 Технология приготовления сладких, холодных супов		2	
Тема 8. Соусы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	Значение в питании соусов и их классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Сырью и п/ф, используемые при приготовлении соусов.	1,2	2	
	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требование к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требование к качеству		2	
	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульоне, технологический процесс их приготовления, использования, требования к качеству. Режимы хранения и реализации		2	
	Ассортимента, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использования, требования к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Яично-масляные соусы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использования, требования к качеству и режимы хранения. Процессы приготовления соуса голландского, масляные смеси, ассортимент, использование, требование к качеству.		2	
	Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требование к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Использование соусов различного производства в предприятиях. Режим хранения, условия и сроки реализации		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие 28 Технология приготовления красного основного соуса и его производных		2	
	Практическое занятие 29 Технология приготовления белого основного соусов и его производных		2	
	Практическое занятие 30 Технология приготовления яично-масляных соусов		2	

Тема 9. Блюда и гарниры из овощей	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Значение овощных блюд в питании и их классификация. Требования к качеству и сроки хранения. Кулинарное использование овощей в зависимости от технологических свойств. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а так же при подборе гарниров к блюдам из мяса из рыбы и птицы	1,2	2	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила пропорционирования, оформление и подача.		2	
	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жаренных овощей. Правила оформления, подача, рекомендуемый соус		2	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запеченных. Правила оформления, подача, рекомендуемый соус		2	
	Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализация. Изменения качества блюд при хранении		2	
	Ассортимент, характеристика использования овощных п/ф из жаренных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью. Режимы хранения и сроки реализации		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 31 Технология приготовления блюд и гарниров из 4 овощей		2	
	Практическое занятие 32 Приготовление и отпуск блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей Приготовление соусов, используемых при их отпуске		2	
Практическое занятие 33 Приготовление и отпуск блюд, гарниров из тушеных овощей. Приготовление соусов, используемых при их отпуске		2		
Практическое занятие 34 Блюда из жареных, запеченных овощей и грибов. Приготовление соусов, используемых при их отпуске		2		
Тема 10. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Требования к качеству и сроки хранения. Сырье: технологическая характеристика, подготовка	1,2	2	
	Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска из круп различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Требования к качеству и сроки хранения.		2	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент. Особенности обеспечения, сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых		2	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Режимы хранения. Требования к качеству. Сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий		2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>	
	Практическое занятие 35 Технология приготовления блюд из круп, бобовых. Приготовление соусов для отпуска		4		
	Практическое занятие 36 Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Приготовление соусов для отпуска		2		
Тема 11. Блюда из рыбы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>	
	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.	1,2	2		
	Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.		2		
	Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: Основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.		2		
	Ассортимент блюд из запечённой рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запечённой рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Особенности оформления, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.		2		
	Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушеной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.		2		
	Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки п/ф из котлетной массы. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.		2		
	Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения, реализации		2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8		<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Практическое занятие 37 Блюда из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.		2		
Практическое занятие 38 Блюда из рыбы жареной и запечённой		2			
Практическое занятие 39 Блюда из жареного и запечённого нерыбного водного сырья		2			
Практическое занятие 40 Блюда из рыбной котлетной массы.		2			
Тема 12. Блюда из мяса	Содержание учебного материала	Уровень освоения	22	<i>OK1-OK5, OK7, OK9,</i>	

	Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Рекомендации по выбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе и заказных, банкетных, фирменных.	1,2	2	OK10,OK11
Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.	2			
Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных п/ф (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.	2			
Блюда из мяса жареного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.	2			
Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки п/ф из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2			
Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.	2			
Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2			
Блюда из запечённого мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запечённого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.	2			
Блюда из рубленного мяса (натурально рубленные изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленного мяса. Правила жарки п/ф из рубленного мяса. . Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.	2			
Ассортимент блюд из мяса диких животных. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2			

	Ассортимент национальных блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		18	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	Практическое занятие 41 Технология приготовления блюд из отварного мяса.		2	
	Практическое занятие 42 Технология приготовления блюд из мяса жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.		2	
	Практическое занятие 43 Технология приготовления блюд из мяса жаренного крупными, порционными панированными кусками.		2	
	Практическое занятие 44 Технология приготовления блюд из мяса тушенного крупными, порционными и		4	
	Практическое занятие 45 Технология приготовления блюд из мяса тушенного мелкими кусками		2	
	Практическое занятие 46 Технология приготовления блюд из запеченного мяса.		2	
	Практическое занятие 47 Технология приготовления блюд из рубленного мяса.		2	
	Практическое занятие 48 Приготовление новых видов кулинарной продукции (фирменных блюд) по рецептурам и ТТК, разработанными студентами. Экспериментальная обработка рецептуры, технологических режимов.		2	
Тема 13. Блюда из птицы, пернатой дичи	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	Классификация блюд из птицы. Общая характеристика. Рациональное использование, совместимость в взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе и заказных, банкетных.	1,2	2	
	Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск. Правила варки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения		2	
	Блюда из жареной птицы, дичи. Технологический процесс приготовления. Правила жарки целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.		2	
	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные с соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, по-столичному. Рекомендуемые соусы и гарниры. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.		2	
	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица тушеная в соусе; утка, гусь по-домашнему» чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты,		2	

	причины их возникновения, меры предупреждения.			
	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой птицы, дичи. Рекомендуемые соусы и гарниры. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.		2	
	Блюда из кролика. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из кролика. Рекомендуемые соусы и гарниры. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Практическое занятие 49 Технология приготовления блюд из отварной и жареной птицы, дичи и кролика.		2	
	Практическое занятие 50 Технология приготовления блюд из филе птицы, дичи.		2	
	Практическое занятие 51 Технология приготовления блюд из тушеной птицы		2	
	Практическое занятие 52 Технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи		2	
Тема 14. Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Характеристика сырья. Классификация, ассортимент блюд из яиц и творога. Рациональное использование совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов /меланжа, яичного порошка/ к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.	1,2	2	
	Блюда из варёных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из варёных яиц: яйца варёные "вмятку", "в мешочек", "вкрутую"; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Блюда из жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Блюда из запечённых яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Блюда из творога. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога /с молоком, сливками, сметаной, сахаром/; крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога /вареников, сырников, запеканок, пудингов/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	

	Практическое занятие 53 Технология приготовления блюд из яиц		2	<i>OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Практическое занятие 54 Технология приготовления блюд из творога		2	<i>OK7, OK9, OK10, OK11</i>
Тема 15 Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
	Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	1,2	2	
	Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки /укропа/, зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.		2	
	Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.		2	
	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром; поросёнок отварной с хреном; ростбиф; сыр из кур или дичи /фромаж/ в форме, таралетках, волованах; мясо, язык или поросёнок заливные; паштет из дичи, птицы или мяса в тесте /в форме, в виде кулебяки/; курица фаршированная /галантин/ в виде целой тушки, рулета; студни; ассорти мясное и др. Гарниры и		2	

	соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
	Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых, сложных, закусочных/, закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Горячие закуски. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах /кокиль/; почки в мадере с шампиньонами /cote/; сосиски в томате; тефтели мясные в соусе; ветчина жареная /по-сарепски/; грибы в сметане /кокот/; жульены /из рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, птицы, дичи, грибов/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	Практическое занятие 55 Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей		2	
	Практическое занятие 56 Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.		2	
	Практическое занятие 57 Технология приготовления заказных и банкетных холодных блюд и закусок.		2	
	Практическое занятие 58 Холодные блюда и закуски из яиц, бутерброды, горячие закуски.		2	
Тема 16. Сладкие блюда и горячие напитки	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.	1,2	2	
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушёных/, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси /"льезон", "шарлотт", орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протёртых с сахаром, земляники /садовой/ дробленой с сахаром и др		2	
	Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов /картофельного, кукурузного, модифицированных/; студнеобразователей /агара, пектина, желатина, а также фуцелларана, агарида/; пищевых кислот /лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей/; пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина/; пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких		2	

<p>многоатомных спиртов /сорбита, ксилита/ и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.</p>			
<p>Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Общие правила порционирования, оформления, отпуска сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.</p>		2	
<p>Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод /свежих, замороженных, сушёных, консервированных/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.</p>		2	
<p>Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок /сметаны/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.</p>		2	
<p>Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженое с сиропом /вином/, парфе, мороженое-ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое "Сюрприз" и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.</p>		2	
<p>Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печёные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жаренные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.</p>		2	
<p>Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска чая. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.</p>		2	
<p>Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления, отпуска и подачи. Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.</p>		2	
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		8	OK1-OK5,
<p>Практическое занятие 59 Технология приготовления железированных сладких блюд.</p>		2	OK7, OK9,

	Практическое занятие 60 Технология приготовления горячих сладких блюд		2	<i>OK10,OK11</i>
	Практическое занятие 61 Технология приготовления горячих напитков		2	
	Практическое занятие 62 Приготовление новых видов кулинарной продукции (фирменных сладких блюд)		2	
Тема 17. Тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	Уровень освоения	19	
	Значение изделий из муки в питании. Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста /химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи/. Способы разрыхления теста /биологический, химический, механический, комбинированный/. Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста,	1,2	2	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11</i>
	Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого /кислого/ теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.		2	
	Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения. Мучные блюда (гарниры). Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд /гарниров/ из дрожжевого /кислого/ теста /блинов, оладий/, из пресного теста /блинчиков, пельменей, вареников, лапши/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд /гарниров/.		2	
	Изделия из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.		2	
	Изделия из пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.		2	
	Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из бисквитного теста /бисквита основного и масляного/. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.		2	
	Изделия из заварного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины		2	

	возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.			
	Изделия из воздушного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.		2	
	Отделочные полуфабрикаты. Ассортимент. Использование. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы: сливочные /масляный основной, на сгущённом молоке, "шарлотт", глянсе/, белковые /заварной/, заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка, прочие; использование взбитых сливок. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения отделочных полуфабрикатов.		2	
	Мучные изделия пониженной калорийности. Назначение. Ассортимент. Общая характеристика. Особенности приготовления. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных изделий пониженной калорийности.		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		22	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Практическое занятие 63 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, фарши.		4	
	Практическое занятие 64 Технология приготовления изделий из бисквитного теста		4	
	Практическое занятие 65 Технология приготовления изделий из заварного и воздушного теста		4	
	Практическое занятие 66 Технология приготовления изделий из слоёного теста		4	
	Практическое занятие 67 Технология приготовления изделий из песочного теста, отделочные полуфабрикаты.		4	
	Практическое занятие 68 Мучные изделия пониженной калорийности.		2	
	Итоговая аттестация проводится в форме экзамена		8	

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических задания и практических работ;
- освоение слушателями профессиональных компетенций в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и кабинета по технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории:

- производственный стол,
- учебные столы и стулья,
- технологическое оборудование,
- мелкий столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- приборы и белье,
- форменная санитарная одежда.

Технические средства обучения: компьютер, проектор и Интернет.

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация рабочей программы профессионального обучения должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

1. **Антонова, Р. П.** Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания [Текст] / Р. П. Антонова. - С-Петербург : Профи-Информ, 2012. - 136 с.
2. **Антонова, Р. П.** Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания [Текст] / Р. П. Антонова. - С-Петербург : ПрофиКС, 2012. - 130 с.
3. **Ершов, В. Д.** Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] / В. Д. Ершов. - С-Петербург : ГИОРД, 2011. - 232 с.
4. **Технология приготовления блюд** и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания [Текст] / сост. Р.П. Антонова. - С-Петербург : ПрофиКС, 2012. - 200 с.
5. **Сборник рецептов блюд** и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания [Текст] : учебно-методическое пособие / сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дело и Сервис, 2012. - 1016 с.
6. **Технология продукции общественного питания** [Текст]. - М. : Мир, 2013-
7. **т.1** : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. - 351 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).
8. **Технология продукции общественного питания** [Текст]. - М. : Мир, 2013 -
9. **т.2** : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - 351 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).
10. **Фурс, И. Н.** Технология производства продукции общественного питания [Текст] / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2012. - 799 с.
11. **Сборник рецептов блюд** и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. - С-Петербург : Профи-Информ, 2012. - 688 с.
12. **Сборник рецептов блюд** и кулинарных изделий Китайской, Корейской, Японской кухонь [Текст]. - С-Петербург : ПрофиКС, 2133. - 216 с.
13. **Сборник рецептов блюд** и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст]. - С-Петербург : Профи-Информ, 2012. - 424 с.
14. **Сборник рецептов блюд** и кулинарных изделий диетического питания [Текст] : для предприятий общественного питания. - М. : ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2012. - 632 с.
15. **Харченко, Н. Э.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 496 с.
16. **Сборник рецептов блюд** и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М. ; Киев : Лада, Арий, 2011. - 680 с.
17. **Полный рецептурный кулинарный справочник:** Холодные блюда и закуски. Супы [Текст] / сост. С.И. Ищенко. - М. : АСТ, 2013. - 396 с.
18. **Технология продукции общественного питания** [Текст] : учебник / под ред. А.И. Мглинца. - С.-Петербург : Троицкий мост, 2010. - 736 с.
19. **Общественное питание** [Текст] : справочник кондитера. - М. : Экономические новости, 2003. - 640 с.
20. **Богушева, В. И.** Технология приготовления пищи [Текст] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - 374 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

21. **Шатун, Л. Г.** Технология приготовления пищи [Текст] / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 480 с.
22. **Анфимова, Н. А.** Кулинария "повар-кондитер" [Текст] / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - 328 с. - (Профессиональное образование).
23. **Шатун, Л. Г.** Повар [Текст] : учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л. Г. Шатун, О. Г. Шатун. - 8-е изд., доп. и перераб. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - 342 с.
24. **Производственное обучение профессии "Повар"** [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер.- **Ч.4** : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -- М. : Академия, 2009. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
25. **Производственное обучение профессии "Повар"** [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - **Ч.3** : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - М. : Академия, 2011. - 96 с. - (Начальное профессиональное образование).
26. **Производственное обучение профессии "Повар"** [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - **Ч.2** : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М. : Академия, 2011. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование).
27. **Производственное обучение профессии "Повар"** [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - **Ч.1** : Механическая кулинарная обработка продуктов. - М. : Академия, 2007. - 96 с. - (Начальное профессиональное образование).
28. **Лабораторный практикум для повара** [Текст]. - Ростов на Дону : Феникс, 2011. - 224 с. - (Учебники XXI века).
29. **Татарская, Л. Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - 112 с.
30. **Мороз, Е. В.** Арт-визаж в кулинарии [Текст] / Е. В. Мороз. - М. : Экономические новости, 2004. - 224 с.
31. **Кулинария** [Текст] : учебное пособие / И.Г. Мальчикова, О.Е. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М. : ИНФРА-М, 2006. - 368 с.
32. **Кулинария народов среднего Поволжья** [Текст]. - Ульяновск : Ульяновский дом печати, 2000. - 131 с.
33. **Похлебкин, В. В.** История важнейших пищевых продуктов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2004. - 553 с. - (Классики кулинарного искусства).
34. **Долгополова, С.** Новые кулинарные технологии [Текст] / С. Долгополова. - М. : Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с. - (Библиотека Шеф-повара).
35. **Испанская кухня** [Текст] : т.1. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
36. **Китайская кухня** [Текст] : т.2. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
37. **Мексиканская кухня** [Текст] : т.3. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
38. **Итальянская кухня** [Текст] : т.4. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
39. **Средиземноморская кухня** [Текст] : т.5. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
40. **Арабская кухня** [Текст] : т.6. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
41. **Японская кухня** [Текст] : т.7. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
42. **Кухня Центральной Европы** [Текст] : т.8. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

43. **Африканская кухня** [Текст] : т.9. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
44. **Аргентинская кухня** [Текст] : т.10. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
45. **Французская кухня** [Текст] : т.11. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
46. **Чилийская кухня** [Текст] : т.12. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
47. **Индийская кухня** [Текст] : т.13. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
48. **Еврейская кухня** [Текст] : т.14. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
49. **Кухня Средней Азии** [Текст] : т.15. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
50. **Кавказская кухня** [Текст] : т.16. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
51. **Украинская кухня** [Текст] : т.17. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
52. **Болгарская кухня** [Текст] : т.18. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
53. **Кухня Прибалтики** [Текст] : т.19. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
54. **Русская кухня** [Текст] : т.20. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).
55. **Болотов, В. М.** Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение [Текст] / В. М. Болотов, А. П. Нечаев, Л. А. Сарафанова. - С-Петербург : ГИОРД, 2008. - 240 с.
56. **Исупов, В. П.** Пищевые добавки и пряности [Текст] : история, состав и применение / В. П. Исупов. - С-Петербург : ГИОРД, 2000. - 176 с.

INTERNET РЕСУРСЫ

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\|: www.edu.ru/db/portal/sites/portal page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal/page.html)
2. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» [http\|:www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru)
6. Каталог ресурсов информационно библиотечного центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» [http\|: www.sartff.ru/biblio.html](http://www.sartff.ru/biblio.html)
7. Система управления обучением центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» [http\|:www.sartff.ru/moodle](http://www.sartff.ru/moodle)

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1 Примерный перечень практических заданий

1. Приготовить в технологической последовательности и оформить зразы картофельные, желе из апельсинов.
2. Приготовить в технологической последовательности и оформить рыбу, запеченную в сметанном соусе, слойку с яблоком
3. Приготовить в технологической последовательности и оформить рагу из овощей, желе из лимонов
4. Приготовить в технологической последовательности и оформить сырники из творога, пирожное безе
5. Приготовить в технологической последовательности и оформить омлет, фаршированный мясными продуктами, яблоки печеные
6. Приготовить в технологической последовательности и оформить плов из птицы, пирожное песочное
7. Приготовить в технологической последовательности и оформить котлеты из рубленного мяса, кекс «Столичный»
8. Приготовить в технологической последовательности и оформить спагетти «Карбонара», кофейное печение
9. Приготовить в технологической последовательности и оформить котлеты (биточки) рыбные, пудинг с консервированными/ свежими плодами.
10. Приготовить в технологической последовательности и оформить филе говядины с гарниром, шарлотка я яблоками
11. Приготовить в технологической последовательности и оформить голубцы с мясом и рисом, запеканку творожную
12. Приготовить в технологической последовательности и оформить блины со сладким соусом, «Мафины лимонные»
13. Приготовить в технологической последовательности и оформить гуляш с гарниром, кекс с цукатам
14. Приготовить в технологической последовательности и оформить котлета куриная с картофелем фри, чизкейк

Бланк оценивания экзамена**КАРТА ФОРМАЛИЗОВАННОГО НАБЛЮДЕНИЯ**

ФИО слушателя _____

Квалификация _____

Дата проведения « ____ » _____ 20 ____ г.

Билет № _____ Продолжительность выполнения задания _____ мин.

№ п/п	Наименование операций	Макс. кол-во баллов	Фактически набрано баллов	Замечания
1.	Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря. Правильный подбор инвентаря	4		
2.	Правильное обращение с режущим инструментом (ножом)	4		
3.	Умение работать с весоизмерительными приборами	4		
4.	Санитарное состояние рабочего места	4		
5.	Правильный подбор продуктов. Совместимость продуктов	4		
6.	Соблюдение правил подготовки сырья	4		
7.	Качество приготовления полуфабриката	5		
8.	Соблюдение последовательности технологического процесса	5		
9.	Соблюдение технологических параметров при тепловой обработке	4		
10.	Грамотное использование технологической карты и сборника рецептур	4		
11.	Соблюдение техники безопасности	5		
12.	Оформление изделия. Подбор инвентаря	4		
13.	Соблюдение температурного режима при выпечке полуфабриката	4		
14.	Качество отделки полуфабриката	5		
15.	Качество оформления изделия			
16.	Оценка качества готового изделия. Соответствие внешнего вида изделия	5		

	органолептическому показателю в технологической карте			
17.	Соответствие консистенции изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
18.	Соответствие цвета изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
19.	Соответствие вкуса изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
20.	Соответствие запаха изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
21.	Соответствие нормы выхода изделия показателю в технологической карте. Правила упаковки и хранения	5		
22.	Устное обоснование результатов работы. Проведение самоанализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов деятельности	5		
Итого:		100		

Рекомендован _____ разряд

Подпись члена квалификационной комиссии

_____ / _____ /

Контрольная карта по оценке выполнения задания

Операционный контроль	Возможные ошибки (недочеты)	Снятые Баллы
Правильный подбор инвентаря	объем не соответствует количеству продукта	0,5
	используемый инвентарь не по назначению	0,5
Правильное обращение с режущим инструментом (ножом)	неверно взят нож в руку	0,5
	темп при нарезке продукта медленный	0,5
	положение руки не соответствует	0,5
Умение работать с весоизмерительными приборами	нет знаний, как включать весы, как сбрасывать вес тары	0,5
Правильная организация рабочего места	расположение продукта, посуды и инвентаря не по ходу движения	1
	наличие только необходимой посуды и инвентаря	1
Санитарное состояние рабочего места	несвоевременная уборка использованной посуды, инвентаря, остатков продуктов и отходов	0,5
	не своевременная обработка и мойка производственного стола использованной посуды, инвентаря, продуктов	0,5
	Правильный подбор продуктов использование продуктов не входящие в рецептуру	0,5
	Совместимость продуктов использование продуктов, которые приводят к браку готовое блюдо	0,5
Соблюдение правил подготовки сырья	Нарушена последовательность подготовки сырья	0,5
Приготовление полуфабриката	Не соблюдена норма закладки сырья	0,5
	Нарушен технологический процесс приготовления полуфабриката	1
	Соблюдение последовательности технологического процесса последовательность технологического процесса не на основании технологической карты	1
	Соблюдение технологических параметров при тепловой обработке технологические параметры при тепловой обработке не соответствуют норме	1
Умение составлять технологическую схему	Рецептура составлена с ошибками	1
	Не полностью описан технологический процесс приготовления	1
	Умение пользоваться технологической картой нарушение в закладке сырья	1
	Умение пользоваться сборником рецептов не умение находить рецептуру, производить расчет сырья, определять выход полуфабриката и готового блюда	1
	Соблюдение техники безопасности работать без прихваток, передвигать наплитную посуду рывками,	1

	переносить посуду с готовой продукцией с закрытой крышкой, не пользоваться толкателем при прокручивании мяса	
	Подбор инвентаря Инвентарь не соответствует виду кондитерского изделия	0,5
	Умение определять вес изделия Вес изделия не соответствует выходу в технологической карте	0,5
Соблюдение температурного режима при выпечке полуфабриката	Температура выпечки выше нормы	0,5
	Температура выпечки ниже нормы	0,5
Отделка полуфабриката	Оформление изделия не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	0,5
Проведение оценки качества готовое блюдо, изделие, напиток не соответствует органолептическому показателю в технологической карте		0,5
	соответствие внешнего вида блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте внешний вид блюда (изделия, напитка) не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие консистенции блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю	- консистенция блюда (изделия, напитка) не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие цвета блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	- не соответствие цвета блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие вкуса блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	присутствие постороннего вкуса блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие запаха блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	присутствие постороннего запаха блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие нормы	- выход блюда (изделия, напиток) не соответствует	1

выхода блюда (изделия, напитка) показателю в технологической карте	показателю в технологической карте	
Проведение самоанализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов деятельности		
	Перечислены не все органолептические показатели качества	1
	Не выявлены причины брака	1
	Ответ не полный, студент путается в терминах и определениях	1

Критерии оценки:

5 (отлично) – от 100 до 85 баллов;

4 (хорошо) – от 84 до 70 баллов;

3 (удовлетворительно) – от 69 до 50 баллов;

2 (неудовлетворительно) – от 49 баллов;