

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Ханты-Мансийский автономный округ – Югра  
Нижневартовский район  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новоаганская очно-заочная школа»

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом  
школы  
Протокол № 1 от 29.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
Е.А. Кудря   
30.08.2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО КУРСУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
«ПОВАР»**

Разработана преподавателем  
Кудря Е.А.

**2024-2025**

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА к образовательной программе профессиональной подготовки по специальности "Повар"**

Департамент государственной политики в образовании Минобрнауки России в целях социальной адаптации и сознательного выбора обучающимися старших классов общеобразовательных учреждений будущей профессии с учётом реальных потребностей рынка труда определяет для использования в работе Перечень профессий (специальностей), по которым осуществляется профессиональная подготовка в общеобразовательных учреждениях (далее - Перечень).

Настоящий Перечень профессий (специальностей), по которым осуществляется профессиональная подготовка в общеобразовательных учреждениях, предназначен для организации профессиональной подготовки обучающихся старших классов общеобразовательных учреждений на базе межшкольных учебных комбинатов, школьных учебно-производственных мастерских, учебных участков (цехов), учреждений профессионального образования, а также в образовательных подразделениях организаций, имеющих соответствующие лицензии.

### **Нормативная база:**

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №92 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. 27.10.2015г);

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 03.02.2017);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778).

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 43.01.09 Повар, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

**Целью организации профессиональной подготовки обучающихся старших классов по профессии "Повар" общеобразовательных учреждений на основе данного Перечня является обеспечение социальной адаптации выпускников общеобразовательных учреждений к рынку труда, формирование у них положительной мотивации к получению профессионального образования и профессии, гарантирующей трудоустройство.**

### Характеристика подготовки по профессии:

Рекомендуемый Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям: повар, кондитер.

Программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии ОК 16675 "Повар" составлены на основе «Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих», Институт развития профессионального образования, Москва, 2005 год;

перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07.2013 г. № 513

- "Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N37 (Ред от 25.07.2005)

- Санитарно-эпидемиологические правил и нормативов СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);

Согласно Перечню профессиональная подготовка обучающихся старших классов по профессии "Повар" общеобразовательных учреждений может осуществляться на начальные тарифные разряды по профессии в рамках обозначенного минимального количества учебных часов.

Право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия по темам в пределах общего объёма часов, отведённых на предмет учебным планом, предоставляется преподавателем, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения теоретических и практических занятий.

Назначение профессии: Осуществление технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий, мучных, булочных заданного качества на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Нормативный срок обучения: **1 год (420 часов).**

Уровень квалификации, получаемый по завершению обучения: "Повар - 3 разряд".

Профессиональная характеристика отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы.

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

Требования к результатам обучения: освоение учебных элементов, а также уровень освоения содержательных параметров деятельности, указанных в профессиональной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки специалистов.

Выполнение этих требований, а так же учебных планов и программ служит основанием для выдачи выпускникам документа об уровне квалификации.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация: по окончанию обучения базового курса проводятся зачёты по общепрофессиональным дисциплинам: основы экономических знаний, товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены, оборудование и охрана труда (контрольная работа).

Итоговая аттестация: необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики. Профессиональная подготовка по профессии "Повар" завершается сдачей обучающимися квалификационного экзамена. Билет состоит из трёх вопросов: по предметам "Кулинария", "Оборудование и охрана труда", "Основы санитарии" и выпускной практической квалификационной работы по профессии.

Разработаны критерии оценок знаний и умений (теоретические знания):

Оценка "5" ставится, если обучающийся в полном объёме ответил на три вопроса, содержащихся в билете, умело пользовался демонстрационными плакатами, затратил на подготовку ответа норму времени.

Оценка "4" ставится, если обучающийся ответил на два вопроса из трёх в полном объёме, с помощью наводящих вопросов дал ответ на третье задание, частично использовал демонстрационный материал.

Оценка "3" ставится, если обучающийся дал полный и точный ответ на один из вопросов, на второй - неполный, на третий - неправильный.

Оценка "2" ставится, если обучающийся не ответил ни на один вопрос, содержащийся в билете.

*Критерии оценок знаний и умений (практическая часть):*

Оценка "5" ставится, если обучающийся выполнил работу с учётом всех технологических, санитарно-гигиенических, эстетических требований.

Оценка "4" ставится, если обучающийся допустил недочёты в приготовлении и подаче заданного блюда.

Оценка "3" ставится, если обучающийся допустил ошибки в приготовлении и подаче заданного блюда.

Оценка "2" ставится, если обучающийся допустил грубые ошибки в приготовлении, технология приготовления блюда полностью не соответствует предъявляемым требованиям к нему.

*Характеристика профессиональной деятельности выпускников:*

- *область профессиональной деятельности выпускников:* приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей;

- *объектами профессиональной деятельности выпускников* являются: основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и мучного производства; посуда и инвентарь, процессы и операции приготовления продукции питания;

- *обучающийся по профессии "Повар" готовится к следующим видам деятельности:* приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков, приготовление хлебобулочных и мучных изделий.

*Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы:* выпускник, освоивший ОПОП профессиональной подготовки по профессии "Повар", должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем;

- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Выпускник, освоивший ОПОП профессиональной подготовки по профессии "Повар", должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующим основным видам профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов: производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

- приготовление блюд из рыбы: производить обработку рыбы с костным скелетом; производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

- приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы: производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;

- приготовление супов и соусов: готовить бульоны и отвары; готовить простые супы; готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; готовить простые холодные и горячие соусы;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога; готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;

- приготовление холодных блюд и закусок: готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты; готовить и оформлять простые холодные закуски; готовить и оформлять простые холодные блюда;

- приготовление сладких блюд и напитков: готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда; готовить простые горячие напитки; готовить и оформлять простые холодные напитки;

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия; готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, а также знакомство с работой технологического оборудования, с правилами рациональной организации труда и рабочих мест, с технологическими приемами механической обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и способами тепловой обработки продуктов

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания во 2-ом полугодии учебного года.

Количество часов в неделю - 12 (3 дня в неделю по 3 часа).

К работе допускаются обучающиеся, достигшие возраста 16 лет.

В результате прохождения производственной практики слушатель курсов должен знать:

- ассортимент выпускаемой продукции предприятия, технологические, механические и тепловые приёмы и способы обработки каждого вида продукта с учётом сезонных норм отходов при обработке овощей;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных и мучных изделий.

уметь:

- пользоваться технологическими картами;

- проверять органолептическим способом качество сырья;
- выбирать производственный инвентарь, оборудование и безопасно им пользоваться;
- выполнять правильную механическую обработку сырья и нарезку продуктов;
- порционировать блюда и подавать в соответствии с правилами подачи;
- оценивать качество готовых блюд и изделий.

**выполнять:**

- любую работу по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями квалификационных характеристик поваров 2-3 разрядов, учитывая конкретные условия предприятия.

По окончании производственной практики учащиеся обязаны оформить дневник-отчёт о её прохождении.

Производственная практика проходит в МБОУ «Новоаганская образовательная средняя школа № 1».

Количество часов в неделю – 12 в соответствии со ст. 92 ТК РФ. *Приложение № 2*

Лицам, полностью освоившим учебные программы и успешно сдавшим квалификационный экзамен и выпускную практическую квалификационную работу по профессии "Повар" по решению государственной аттестационной комиссии выдаётся свидетельство государственного образца об уровне квалификации по профессии.

## **КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Профессия** - Повар

**Код:** 16675

**Квалификация** - 3-й разряд

### **Повар 3 разряда должен знать:**

1. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
2. Приёмы работы, способы организации труда и рабочего места.
3. Правила санитарии и гигиены.
4. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, субпродуктов.
5. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.
6. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.
7. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из неё.
8. Правила раздачи, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий.
9. Порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

### **Повар 3 разряда должен уметь:**

1. Соблюдать правила техники безопасности, санитарии, гигиены, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
2. Соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов.
3. Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.
4. Промывать, очищать и нарезать овощи, зелень, потрошить рыбу и птицу, размораживать мясо и рыбу, обрабатывать субпродукты и др.
5. Подготавливать сырьё для изготовления теста, приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
6. Варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия, яйца, каши, жарить картофель, овощи, и изделия из котлетной массы, блины и др.
7. Формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы, запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, замешивать, формовать и начинять изделия.
8. Приготавливать различные виды теста, формовать пирожки, булочки, жарить и выпекать их, приготавливать бутерброды, блюда из концентрата.
9. Порционировать и раздавать блюда массового спроса.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**на 2024-2025 учебный год**  
 для подготовки  
 квалифицированных рабочих из числа учащихся

Профессия: ПОВАР  
 Код профессии: 16675  
 Квалификация: 3 разряд  
 Срок обучения: 1 год

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Количество часов			
		Всего	в том числе		
			ЛПЗ	Теория	Производственная подготовка
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	<b><u>Общепрофессиональный курс</u></b>	<b>132</b>			
1.1.	Основы экономических знаний	10		10	
1.2.	Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены	28		28	
1.3.	Оборудование и охрана труда	10		10	
1.4.	Кулинария	84		84	
2.	<b><u>Производственная подготовка</u></b>	<b>280</b>			
2.1.	Производственное обучение	224			224
2.2.	Производственная практика	56			56
3.	Консультации	<b>4</b>	4		
4.	Квалификационный экзамен	<b>4</b>	4		
	<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>8</b>	<b>132</b>	<b>280</b>

Учебный план составлен согласно сборнику учебных и тематических планов и программ для подготовки в общеобразовательных учреждениях квалифицированных рабочих по профессии «Повар», разработанного Институтом развития профессионального образования РФ. Москва 2005 год.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: «**Основы рыночной экономики**»

Специальность: «**Повар**»

Код профессии: **16675**

Квалификация: **3-й разряд**

Учебный план

предмет "**Основы экономических знаний**"

количество часов – 10

2024 – 2025 учебный год

№	Наименование темы	Количество часов
1.	Введение	1
2.	Российский путь в экономике	1
3.	Основы рыночной экономики	1
4.	Роль государства в развитии бизнеса	1
5.	Трудовой коллектив. Система оплаты труда. Налоги	1
6.	Предпринимательство	1
7.	Характеристика денежных средств	1
8.	Инфляция и безработица	1
9.	Семья в мире экономики	1
10.	Зачёт	1
17.	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>

### Содержание предмета:

#### «Основы рыночной экономики»

**Назначение дисциплины** – изучение основных экономических вопросов, концептуальных положений теоретической экономики, рыночной экономики и основ бизнеса.

При реализации Рабочей учебной программы рекомендуется использовать дидактические и наглядные пособия, характеризующие экономику, организацию и управление производством: плакаты, модели, учебники и учебно – методические пособия, электронные учебники.

#### **Тема 1. Введение**

Экономическая структура общества. Сущность, цели, задачи. Основные экономические понятия. Различие физического и юридического лица. Типы экономических систем.

#### **Тема 2. Российский путь в экономике.**

Общая характеристика российской экономики. Реформы.

#### **Тема 3. Основы рыночной экономики.**

Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений: самостоятельность субъекта хозяйствования, ответственность исполнителя (за товар, услугу, охрану труда, окружающей среды и др.), конкуренция, свобода ценообразования, правовые гарантии деятельности предпринимателя.

#### **Тема 4. Роль государства в развитии бизнеса.**

Развитие малого и среднего бизнеса. Государственные программы поддержки.

**Тема 5. Трудовой коллектив. Система оплаты труда. Налоги.**

Основные понятия. Защита трудовых прав работников. Формы заработной платы. Налоговая служба — одна из важнейших в государстве с рыночной системой экономики. Налогообложение в России. Назначение налогов и их отмена, их размеры, льготы по налогам находятся в ведении Федерального собрания России. Общие принципы налоговой системы.

**Тема 6. Предпринимательство.**

Предпринимательство. Субъекты. Сущность, цели и задачи. Фирмы. Свойства и различия. История становления. Бизнес-план.

**Тема 7. Характеристика денежных средств.** История, функции и свойства денег.

**Тема 8. Инфляция и безработица.**

Виды и типы безработицы. Виды и причины инфляции. Социально-экономические последствия инфляции.

**Тема 9. Семья в мире экономики.**

Понятие и структура семейной экономики. Типы и функции семьи. Роль семьи в экономической жизни общества.

предмет «Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»

количество часов - 28

2024-2025 учебный год

№	Темы	К- во часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<b>Раздел 1. "Основы физиологии питания".</b>	<b>3</b>
1.1.	Введение	1
1.2.	Пищевые вещества и их значение. Сбалансированное питание.	2
	<b>Раздел 2. "Основы гигиены и санитарии".</b>	<b>3</b>
2.1.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1
2.2.	Личная гигиена работников предприятий питания.	1
2.3.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.	1
	<b>Раздел 3. "Товароведение пищевых продуктов".</b>	<b>22</b>
3.1.	Введение в товароведение.	1
3.2.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	1
3.3.	Рыба и рыбные продукты.	4
3.4.	Мясо и мясные продукты.	6
3.5.	Молоко и молочные продукты.	3
3.6.	Яйцо и яйцепродукты.	1
3.7.	Пищевые жиры.	2
3.8.	Зерно и продукты его переработки.	1
3.9.	Крахмал, сахар и кондитерские изделия.	1
3.10.	Вкусовые продукты.	1
3.11.	Зачет.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>28</b>

## **Область применения программы «Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

**Место дисциплины в структуре:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

### **Цель:**

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предметослушатель **должен знать:**

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета слушатель **должен уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

**Учебный предмет: «Товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены»**

**Количество часов - 28**

**Раздел 1. Основы физиологии питания.**

**Тема 1.** Введение. Предмет и задачи товароведения. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

**Тема 2.** Пищевые вещества и их значение. Сбалансированное питание. Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность.

**Раздел 2. "Основы гигиены и санитарии".**

Тема 1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.

Тема 2. Личная гигиена работников предприятий питания.

Тема 3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания.

**Раздел 3. "Товароведение пищевых продуктов".**

**Тема 1. Введение в товароведение.**

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

**Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.**

Классификация свежих овощей по различным признакам. Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Корнеплоды. Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основные хозяйственно-ботанические сорта. Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Луковые овощи. Особенности химического состава. Основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование. Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы. Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии. Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

**Тема 3. Рыба и рыбные продукты.**

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

#### **Тема 4. Мясо и мясные продукты**

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Колбасные, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

#### **Тема 5. Молоко и молочные продукты**

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

#### **Тема 6. Яйца и яичные продукты.**

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

#### **Тема 7. Пищевые жиры**

Пищевые жиры. Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

#### **Тема 8. Зерно и продукты его переработки.**

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Дрожжи. Виды,

требования к качеству, использование в кулинарии. Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

#### **Тема 9. Крахмал, сахар, кондитерские изделия**

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование. Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

#### **Тема 10. Вкусовые продукты**

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

**Учебный предмет**  
**«Оборудование и охрана труда»**  
количество часов - 10

<b>№</b>	<b>Темы</b>	<b>К- во часов</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Охрана труда и техника безопасности	1
2.	Общие сведения о машинах	1
3.	Механическое оборудование	2
4.	Тепловое оборудование	3
5.	Холодильное оборудование	2
6.	Зачет	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование, охрана труда» является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** разработана с учётом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения**

**дисциплины** -теоретическое изучение и практическое освоение слушателями материально-технической оснащённости предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

**В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:**

- подбирать необходимое технологическое оборудование;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;

- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

**В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов

## **Содержание**

### **Тема 1. Охрана труда и техника безопасности**

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Гигиена труда и производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

### **Тема 2. Общие сведения о машинах**

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

### **Тема 3. Механическое оборудование**

Универсальные приводы. Их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины хлеборезательные, для нарезания гастрономических продуктов. Хлеборезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлеборезательных машин. Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование. Значение механизации погрузочных работ.

Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

#### **Тема 4. Тепловое оборудование**

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды лектронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК- нагреве.

Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные.

Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.

Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики.

Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

#### **Тема 5. Холодильное оборудование**

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика.

Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины.

Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

## Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по предмету "Кулинария" рассчитана на 84 часа теоретических занятий. Учебный план составлен согласно сборнику учебных и тематических планов и программ для подготовки в общеобразовательных учреждениях квалифицированных рабочих по профессии "Повар", разработанного Институтом развития профессионального образования РФ. Москва 2000 года.

### Целью изучения предмета является:

- обучение механической кулинарной обработке продуктов;
- обучение технологическому процессу приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях различных форм собственности;
- обучение соблюдением норм расходов сырья и полуфабрикатов;
- обучение учащихся к определению качества, видам дефектов и способам их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделиям.

### Задачи:

- сформировать знания обучающихся о механической кулинарной обработке продуктов и приёмах тепловой кулинарной обработки;
- сформировать знания о технологическом процессе приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, птицы;  
сформировать знания о технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов, сладких блюд, горячих и холодных напитков;
- знать рецептуру блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий.

В соответствии с типовой учебной программой по предмету "Кулинария" в рабочую учебную программу включены темы:

1. **Введение.** Содержание и предмет курса кулинарии.
2. **Охрана труда и техника безопасности.**

Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.

3. **Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.** Значение овощей в питании, их пищевая ценность.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Первичная обработка овощей. Форма нарезки овощей.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. Обработка и кулинарное использование грибов.

4. **Механическая кулинарная обработка рыбы.** Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.

Способы оттаивания мороженой рыбы; способы вымачивания солёной. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

#### **5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.**

Кулинарный разруб туши говядины, баранины и свинины. Виды полуфабрикатов и их назначение.

Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, натуральная рубленая масса, котлетная масса и полуфабрикаты из неё. Первичная обработка субпродуктов и птицы; виды заправки тушек, полуфабрикаты их птицы и технология их приготовления.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

**6. Тепловая кулинарная обработка продуктов, её назначение.** Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки.

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

**7. Супы.** Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности.

Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности.

Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления.

Требования к качеству и правила подачи супов, условия и сроки хранения.

**8. Соусы.** Значение соусов в питании. Их классификация.

Приготовление соусов основных и производных от них.

Ознакомление с кулинарным использованием соусов.

Приготовление заправок.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

**9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.** Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш; рецептура, технология приготовления.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использования и сроки хранения.

**10. Блюда и гарниры из овощей.** Значение овощных блюд в питании.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из варёных и припущенных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуска блюд, использование гарниров.

Блюда и гарниры из жаренных и тушёных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Фаршированные запечённые блюда; рецептура, технология приготовления, подача блюд.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

**11. Рыбные блюда.** Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Правила варки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи.

Способы жарки рыбы. Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, рецептура и подача готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

**12. Мясные блюда.** Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление и отпуск.

Тушение мяса, блюда из тушёного мяса, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Запечённые мясные блюда, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные, рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и срок хранения.

**13. Блюда из яиц и творога.** Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Варка яиц и её разновидности. Использование варёных яиц.

Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из творога, ассортимент, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Требования к качеству блюд из яиц и творога.

**14. Холодные блюда и закуски.** Значение холодных блюд и закусок в питании.

Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления и оформление.

Салаты из сырых и варёных овощей, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептура, технология приготовления, оформление. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

**15. Сладкие блюда.** Значение сладких блюд и напитков в питании.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептуры, технология приготовления и отпуск.

Горячие сладкие блюда (гренки, яблоки печёные, блинчики с вареньем и т.д.), рецептура, технология приготовления и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

**16. Изделия из теста.**

Замес теста, сущность процессов при замесе. Виды теста, их характеристика. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Дрожжевое тесто и изделия из него: сырьё, процессы, происходящие при замесе теста. Дрожжевое опарное и безопарное тесто. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.

Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста.

Название тем отражает конкретное содержание деятельности, которое должен усвоить выпускник в результате обучения. Изучаемый материал соответствует требованиям профессиональной и квалификационной характеристик.

Изучение предмета "Кулинария" тесно связано с такими предметами профессионального цикла как:

- основы экономических знаний;
- товароведение пищевых продуктов с основами санитарии и гигиены;
- оборудование и организация общественного питания.

Во время изучения программы проводятся следующие разноуровневые виды контроля: тематический контроль; промежуточный контроль; итоговый контроль.

## **СОДЕРЖАНИЕ рабочей программы по предмету "КУЛИНАРИЯ"**

Предмет "Кулинария" является основным среди специальных предметов по профессии "Повар". Он даёт теоретические основы знаний:

- осуществления технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;
- проведения приёмов тепловой обработки;
- приготовления блюд и кулинарных изделий;
- оформления и подачи блюд;
- требования к качеству приготавливаемой пищи.

### **Тема 1. Введение.**

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии. Содержание и предмет курса кулинарии.

Понятие о трудовой и технологической дисциплине, культура труда рабочего.

### **Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.**

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания.

### **Тема 3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

Значение овощей в питании человека.

Классификация овощей: вегетативная и плодовая группа.

Обработка картофеля: последовательность выполнения операций (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка, сульфитация, нарезка); способы выполнения операций, характеристика и значение каждой операции.

Обработка корнеплодов: виды (морковь, свёкла, редис, редька, сельдерей); последовательность выполнения операций (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка, нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка капустных овощей: виды (белокочанная, цветная, брюссельская, кольраби и др.); последовательность выполнения операций (удаление кочерыжки, листьев, мойка и нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка томатных овощей: виды (помидоры, перец, баклажаны); последовательность выполнения операций (удаление плодоножки, удаление семян, мойка и нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка луковых овощей: виды (лук репчатый, чеснок): последовательность выполнения операций (удаление плодоножки, удаление семян, мойка, нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Обработка тыквенных овощей: виды (тыква, кабачок, патиссоны, огурец); последовательность выполнения операций (удаление плодоножки, удаление кожуры, удаление семян, мойка, нарезка); способы выполнения операций; характеристика и значение каждой операции.

Нарезка овощей: её значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика.

Нарезка картофеля: простая форма (брусочки, соломка, ломтики, дольки, кубики, кружочки) и сложная форма (бочонки, чесночки, стружка), размер, характеристика, кулинарное использование.

Нарезка моркови: простая форма (соломка, ломтики, дольки, кубики, кружочки) и сложная форма (звёздочки, шестерёнки, гребешки); размер, характеристика и кулинарное использование.

Нарезка свеклы: форма (соломка, ломтики, кубики); размер, характеристика и кулинарное использование.

Нарезка капусты: форма (соломка, шашки, крошка); размер, характеристика и кулинарное использование.

Нарезка лука: форма (соломка, ломтики, кубики, кружочки, кольца, полукольца); размер, характеристика и кулинарное использование;

Нарезка плодовых овощей: форма (соломка, ломтики, кубики, кружочки, кольца); размер, характеристика и кулинарное использование.

Обработка грибов: виды грибов (свежие, сушёные, солёные); их кулинарное использование, порядок обработки.

Обработка консервированных овощей: квашенная капуста, солёные огурцы, сушёные и свежемороженые овощи, порядок обработки и кулинарное использование.

Полуфабрикаты из овощей: классификация полуфабрикатов по следующим основным признакам (видам используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению и консистенции).

Пищевые отходы при обработке овощей: их нормы, мероприятия по снижению и использованию.

Требования к качеству и сроки хранения: хранение очищенного картофеля, способ сульфитации (получение раствора бисульфита натрия) и технические условия к обработанным овощам.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение овощей в питании человека	Значение овощей в питании человека	
2.	Обработка картофеля	Последовательность операций при обработке картофеля	Классифицировать овощи по группам
3.	Обработка корнеплодов	Последовательность операций при обработке корнеплодов	Характеризовать операции обработки корнеплодов
4.	Обработка капустных и луковых овощей	Последовательность операций при обработке капустных и луковых овощей	Характеризовать операции обработки капустных и луковых овощей
5.	Обработка плодовых и листовых овощей	Последовательность операций при обработке листовых овощей	Характеризовать операции обработки листовых овощей
6.	Форма нарезки картофеля	Формы нарезки картофеля. Соответствие размеров с формой	Давать характеристику формам нарезки картофеля.

		нарезки. Кулинарное использование разных форм нарезки картофеля	Соотносить форму нарезки с кулинарным использованием
7.	Форма нарезки моркови	Формы нарезки моркови. Соответствие размеров с формой нарезки. Кулинарное использование разных форм нарезки моркови	Давать характеристику формам нарезки моркови. Соотносить форму нарезки с кулинарным использованием
8.	Форма нарезки свеклы и капусты	Формы нарезки свеклы и капусты. Соответствие размеров с формой нарезки. Кулинарное использование разных форм нарезки свеклы и капусты.	Давать характеристику формам нарезки свеклы и капусты. Соотносить форму нарезки с кулинарным использованием
9.	Форма нарезки лука и плодовых овощей	Формы нарезки лука и плодовых овощей. Соответствие размеров с формой нарезки. Кулинарное использование разных форм нарезки свеклы и капусты.	Давать характеристику формам нарезки лука и плодовых овощей. Соотносить форму нарезки с кулинарным использованием
10.	Обработка грибов	Последовательность выполнения операций при обработке свежих, сушёных и маринованных грибов.	Характеризовать операции обработки грибов
11.	Обработка консервированных овощей	Последовательность выполнения операций при обработке консервированных овощей	Характеризовать операции обработки консервированных овощей
12.	Использование полуфабрикатов из овощей	Классификацию полуфабрикатов по основным признакам	Использовать различные полуфабрикаты для дальнейшего их приготовления
13.	Требования к качеству. Сроки хранения.	Правила и сроки хранения овощей.	Обрабатывать овощи по своим качествам в соответствии с техническими условиями
14.	Использование пищевых отходов	Зависимость количества отходов от качества, способа обработки овощей и времени года	Рационально использовать пищевые отходы

#### **Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы**

Значение рыбы в питании человека: виды рыбы, поступающей на предприятия общепита, пищевая ценность рыбы.

Классификация рыбы: признаки деления (по способу обработки, по термическому состоянию, по массе, по скелету).

Обработка рыбы с костным скелетом: последовательность операций при обработке и технология обработки, кулинарное использование различных видов разделки чешуйчатой рыбы.

Оттаивание мороженой рыбы: способы, характеристика, изменение веса при оттаивании, мероприятия по сохранению питательных веществ.

Вымачивание солёной рыбы: способы, характеристика, изменение веса рыбы при вымачивании.

Разделка рыбы: последовательность (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы), способы проведения операций, характеристика.

Пластование рыбы: последовательность выполнения, виды филе.

Обработка рыбы с хрящевым скелетом: последовательность операций при обработке и технология обработки.

Оттаивание осетровой рыбы: способы, характеристика.

Разделка осетровой рыбы: (удаление головы, плавников и костных жучков); способы проведения операций, характеристика.

Удаление визиги: значение, способы и характеристика.

Пластование рыбы: последовательность выполнения операции, виды филе.

Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: виды, угол нарезки, способ тепловой обработки (варка, жарка, припускание), условия и сроки хранения.

Панирование рыбы и полуфабрикатов: назначение, способы панирования, их характеристика. Порядок приготовления лезона, красной и белой панировки.

Рыбная котлетная масса: используемые виды филе, технология приготовления, полуфабрикаты из неё (котлеты, биточки, фрикадельки, тельное, зразы), характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Кнельная масса.

Обработка морепродуктов: последовательность операций, характеристика.

Пищевые отходы, получаемые при обработке рыбы: нормы отходов при обработке рыбы, обработка и использование пищевых отходов.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение рыбы в питании.	Пищевую ценность рыбы. Основные виды рыб, поступающих на ПОП.	Выделять основные характеристики разных видов рыб.
2.	Классификация рыбы.	Классификацию рыбы.	Классифицировать рыбу по группам.
3.	Обработка рыбы с костным скелетом.	Способы оттаивания рыбы, удаления чешуи, разделки и пластования рыбы. Виды филе, получаемые при пластовании рыбы.	Характеризовать каждую операцию первичной обработки рыбы с костным скелетом.
4.	Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	Способы оттаивания рыбы, удаления чешуи, разделки и пластования рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб (камбала, треска, хек и др.).	Характеризовать каждую операцию первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом.
5.	Приготовление порционных полуфабрикатов.	Технологию приготовления п/ф для жарки, варки и припускания. Условия и сроки хранения п/ф. Способы панирования рыбы и п/ф.	Определять вид полуфабриката в соответствии со способом тепловой обработки. Давать качественную оценку полуфабрикатов из рыбы.
6.	Рыбная котлетная	Технологию приготовления	Выделять особенности

	масса.	рыбной котлетной массы. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, сроки хранения.	приготовления котлетной массы. Давать характеристику полуфабриката из рыбы. Давать качественную оценку полуфабриката из рыбной котлетной массы.
7.	Обработка нерыбных морепродуктов.	Последовательность операций при обработке морепродуктов.	Характеризовать каждую операцию первичной обработки морепродуктов.
8.	Пищевые отходы, получаемые при обработке рыбы.	Обработку и использование пищевых отходов. Норму отходов при обработке рыбы.	Рассчитать норму отходов в зависимости от вида рыбы и способа обработки.

### **Тема 5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы**

Значение мяса в питании человека: виды мяса, поступающего на предприятия общепита.

Оттаивание мороженого мяса: способы, характеристика, температура и сроки оттаивания. Влияние режима оттаивания на качество мяса.

Обмывание и обсушивание мяса: способы, характеристика.

Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота: разделка, обвалка, зачистка, жиловка частей туш. Кулинарное назначение отдельных частей туш.

Кулинарный разруб туш мелкого скота: (баранины, телятины, свинины): разделка, обвалка, зачистка, жиловка. Кулинарное использование частей туши.

Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: виды (крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые); их характеристика, кулинарное назначение, требования к качеству, сроки и условия хранения.

Полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины: виды (крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые); их характеристика, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление натуральной рубленой массы: технология приготовления, полуфабрикаты (бифштекс, котлета, шницель), характеристика, виды панировки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление натуральной котлетной массы: технология приготовления, полуфабрикаты (котлета, шницель, биточки, тефтели, зразы, рулет), характеристика, виды панировки, требования к качеству, сроки хранения.

Обработка мясных субпродуктов: виды субпродуктов, поступающих на предприятия общепита; порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени, почек; кулинарное использование, требования к качеству. Обработка и использование костей.

Обработка сельскохозяйственной птицы: виды птицы, поступающей на предприятия общепита; порядок обработки птицы (оттаивание, опаливание, потрошение); виды заправки тушек; порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Обработка потрохов и их использование.

### **Планируемые результаты обучения**

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение мяса в	Значение мяса в питании	Характеризовать каждую

	питании человека. Первичная обработка мяса.	человека. Последовательность операций при обработке мяса.	операцию обработки мяса.
2.	Кулинарный разруб туши говядины.	Кулинарный разруб туши говядины. Кулинарное использование частей туши.	Выделять части туши в соответствии с кулинарным использованием.
3.	Обвалка туши говядины.	Последовательность проведения обвалки туши говядины. Условия проведения обвалки и жиловки частей туши.	Сортировать мясо в зависимости от кулинарного использования. Давать характеристику жиловке и зачистке частей туши.
4.	Кулинарный разруб туши баранины. Обвалка баранины.	Кулинарный разруб туши баранины. Кулинарное использование частей туши. Последовательность проведения обвалки туши баранины.	Выделять части туши в соответствии с кулинарным использованием. Сортировать мясо в зависимости от кулинарного использования.
5.	Кулинарный разруб свинины. Обвалка свинины.	Кулинарный разруб туши свинины. Кулинарное использование частей туши. Последовательность проведения обвалки туши свинины.	Выделять части туши в соответствии с кулинарным использованием. Сортировать мясо в зависимости от кулинарного использования.
6.	Порционные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины.	Виды полуфабрикатов приготавливаемые из говядины, свинины, баранины. Форму, угол нарезки, толщину и использование полуфабрикатов.	Выделять основные характеристики приготавливаемых полуфабрикатов. Соотносить полуфабрикаты с его характеристикой.
7.	Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.	Виды полуфабрикатов приготавливаемые из говядины, свинины, баранины. Форму, размер, массу и использование полуфабрикатов.	Выделять основные характеристики приготавливаемых полуфабрикатов. Соотносить полуфабрикаты с его характеристикой
8.	Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы.	Технологию приготовления натуральной рубленой массы. Виды полуфабрикатов приготавливаемые из натуральной рубленой массы. Форму, размер, панировку и использование полуфабрикатов.	Выделять главные особенности приготовления рубленой массы. Выделять основные характеристики приготавливаемых полуфабрикатов. Соотносить полуфабрикат с его характеристикой.
9.	Полуфабрикаты из котлетной массы.	Технологию приготовления котлетной массы.	Выделять главные особенности приготовления

		Виды полуфабрикатов приготавливаемые из котлетной массы. Форму, размер, панировку и использование полуфабрикатов.	котлетной массы. Выделять основные характеристики приготавливаемых полуфабрикатов. Соотносить полуфабрикат с его характеристикой.
10.	Обработка субпродуктов, использование костей.	Последовательность операций при обработке субпродуктов и костей.	Характеризовать каждую операцию обработки субпродуктов и костей.
11.	Обработка сельскохозяйственной птицы.	Последовательность операций при обработке птицы. Способы заправки птицы.	Характеризовать каждую операцию обработки. Подобрать способ заправки птицы в соответствии с блюдом и способом тепловой обработки.
12.	Полуфабрикаты из филе птицы и рубленой массы.	Виды полуфабрикатов приготавливаемые из птицы. Технологию приготовления рубленой массы из птицы.	Выделять главные особенности приготовления рубленой массы. Выделять основные характеристики приготавливаемых полуфабрикатов

## **Тема 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов**

Тепловая кулинарная обработка продуктов: её виды и назначение. Способы нагрева продуктов.

Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки: свертываемость белков, клейстеризация крахмала, эмульгирование жиров, разрушение витаминов и др.

### Основные приемы тепловой обработки:

- варка: определение, способы (основным способом, припускание, на пару, на водяной бане), температура, используемая посуда, требования к проведению обработки;
- жарка: определение, способы (основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу, на углях, без жира), температура, используемая посуда, требования к проведению обработки.

### Вспомогательные приемы тепловой кулинарной обработки:

- пассерование: определение, температура, процессы, происходящие при пассеровании;
- ошпаривание: определение, температура, процессы, происходящие при ошпаривании;
- опаливание: характеристика, процессы, происходящие при опаливании, правила проведения опаливания.

### Комбинированные приемы тепловой обработки:

- тушение: определение, температура, требования к проведению обработки;
- запекание: определение, температура, требования к проведению обработки;
- варка с последующей обжаркой: определение, температура, требования к проведению обработки;
- брезирование: определение, температура, требования к проведению обработки.

## Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Роль и значение тепловой обработки. Способы нагрева продуктов.	-Какую роль имеет тепловая обработка в процессе приготовления пищи. Способы нагрева продуктов.	-Определить способ нагрева разных приемов тепловой обработки. - выделять основные особенности проведения каждого вида тепловой обработки.
2.	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	Какие изменения происходят с веществами в процессе тепловой обработки.	-Понимать процессы, происходящие с пищевыми веществами в процессе тепловой обработки.
3.	Основные приемы тепловой обработки.	-Определения варки, жарки, припускания. -Способы варки, жарки и правила их проведения.	- Подобрать необходимую посуду для проведения различных способов варки и жарки. Применять правила варки и жарки для сокращения потерь питательных веществ
4.	Вспомогательные приемы тепловой обработки	Определения вспомогательных приемов тепловой обработки. - Правила проведения пассерования, опаливания, ошпаривания.	Подобрать необходимую посуду для проведения вспомогательных приемов тепловой обработки. - Применять правила проведения тепловой обработки для сокращения потерь питательных веществ.
5.	Комбинированные приемы тепловой обработки	-Определения комбинированных приемов тепловой обработки. - Правила проведения тушения, запекание, брезирования.	- Подобрать необходимую посуду для проведения тепловой обработки. - Применять правила проведения тепловой обработки для сокращения потерь питательных веществ.

### Тема 7. Супы

Роль первых блюд в питании: Классификация супов.

Технология приготовления бульонов: разновидности бульонов, компонентный состав, правила приготовления, технология приготовления, требования к качеству, использование.

Заправочные супы: классификация заправочных супов, общие правила приготовления заправочных супов, виды:

-Щи: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

- Борщи: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей способы подготовки свеклы, технология приготовления, оформление и подача; требования к качеству, хранение.

-Рассольники: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Солянки: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Супы картофельные и овощные: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми: ассортимент компонентный состав, форма нарезки овощей, технология приготовления оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Супы - пюре: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Супы молочные: ассортимент, компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Прозрачные супы: ассортимент, приготовление оттяжки, осветление бульона, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Сладкие супы на фруктовых отварах: ассортимент, компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

-Холодные супы: ассортимент, компонентный состав, форма нарезки овощей, технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, хранение.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Роль первых блюд в питании.	-Значение супов в питании человека.	
2.	Классификация супов.	-Классификацию супов.	-Классифицировать супы по группам.
3.	Виды и правила варки бульонов.	-Общие правила варки бульонов. -Компонентный состав и технологию приготовления бульонов.	-Определять технологические особенности приготовления бульонов. -Применять правила варки бульонов для сокращения потерь питательных веществ.
4.	Технология приготовления бульонов.	-Технологию приготовления бульонов. -Компонентный состав бульонов.	-Выделять главные особенности приготовления бульонов.
5.	Заправочные супы. Правила варки супов	-Определение заправочных супов. -Правила варки заправочных супов.	-Применять правила варки супов для сокращения потерь питательных веществ.

	<b>Щи.</b> Разновидности щей.	-Компонентный состав всех видов щей. -Технологию приготовления щей. -Форму нарезки овощей в щи. -Правила подачи. -Требования к качеству щей.	-Определять соответствие форм нарезки овощей с основным компонентом супа. -Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
7.	<b>Борщи</b> Разновидности борщей.	-Компонентный состав всех видов борщей. -Технологию приготовления борщей. -Форму нарезки овощей в борщ. -Правила подачи. -Требования к качеству борщей.	- компонентному составу. Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
8.	<b>Рассольники.</b> Разновидности рассольников.	-Компонентный состав всех видов рассольников. -Технологию приготовления рассольников. -Форму нарезки овощей в рассольник. -Правила подачи. -Требования к качеству рассольников.	-Определять соответствие форм нарезки овощей с основным компонентом супа. -Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
9.	<b>Солянки</b>	-Компонентный состав всех видов солянок. -Технологию приготовления солянок. -Форму нарезки овощей в рассольник. -Правила подачи. -Требования к качеству солянок.	-Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
10.	<b>Картофельные и овощные супы.</b>	-Компонентный состав супов. -Технологию приготовления супов. -Форму нарезки овощей в супы. -Правила подачи. -Требования к качеству супов.	-Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.

11.	<b>Супы с крупами и макаронными изделиями.</b>	-Компонентный состав супов. -Технологию приготовления супов. -Форму нарезки овощей в супы. -Правила подачи. -Требования к качеству супов.	-Определять соответствие форм нарезки овощей с основным компонентом супа. -Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
12.	<b>Супы - пюре.</b>	-Технологию приготовления супов. -Правила подачи. -Требования к качеству супов.	-Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
13.	<b>Прозрачные и холодные супы.</b>	-Технологию приготовления супов. -Правила подачи. -Требования к качеству супов. - Компонентный состав супов.	-Определять соответствие форм нарезки овощей с основным компонентом супа. -Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
14.	<b>Молочные супы.</b>	-Технологию приготовления супов. -Правила подачи. -Требования к качеству супов. - Компонентный состав супов.	-Определять вид супа по компонентному составу. -Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.
15.	<b>Сладкие супы.</b>	-Технологию приготовления супов. -Правила подачи. -Требования к качеству супов. - Компонентный состав супов.	-Проводить бракераж блюда. -Выделять главные особенности приготовления блюда.

## Тема 8. Соусы

Значение соусов в питании человека. Классификация соусов.

Мучная пассеровка: её назначение, виды (красная и белая), технология приготовления, использование.

Соус белый основной: компонентный состав, вид бульона, технология приготовления, требования к качеству, использование.

Производные соусы от белого основного на мясном и рыбном бульоне: ассортимент (томатный, сметанный, польский, паровой, белый с рассолом); технология приготовления; требования к качеству, использование.

Молочные соусы: виды (молочный с луком, молочный сладкий), технология приготовления; требования к качеству, использование.

Сметанные соусы: виды (сметанный с томатом, сметанный с луком), технология приготовления, требования к качеству, использование.

Соусы без муки: яично-масляные соусы (польский, сухарный); масляные смеси (масло сельдечное, зелёное, сырное; салатные заправки (горчичная, сметанная с зеленью, соус майонез); соусы на растительном масле (маринад, соус из хрена); технология приготовления; требования к качеству, использование.

Сладкие соусы: технология приготовления; требования к качеству, использование.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение в питании человека. Классификация.	-Значение соусов в питании человека. -Классификацию соусов.	-Классифицировать соусы по группам.
2.	Мучная пассировка. Виды.	-Технологию приготовления мучных пассировок.	-Охарактеризовать мучную пассировку, как основу приготовления соусов.
3.	Соус белый основной. Производные от белого соуса.	-Технологию приготовления соуса белого основного и его производных. -Компонентный состав соусов. -Требования к качеству соуса.	-Выделять главные особенности приготовления соусов на муке. -Давать качественную оценку соусу.
4.	Соус красный основной. Производные от красного соуса.	-Технологию приготовления соуса красного основного и его производных. -Компонентный состав соусов. -Требования к качеству соуса.	-Выделять главные особенности приготовления соусов на муке. -Давать качественную оценку соусу.
5.	Молочные соусы.	-Технологию приготовления молочных соусов. -Компонентный состав соусов. -Требования к качеству соуса.	-Выделять главные особенности приготовления молочных соусов. Давать качественную оценку соусу.
6.	Сметанные соусы.	-Технологию приготовления сметанных соусов. -Компонентный состав соусов. -Требования к качеству соуса.	-Выделять главные особенности приготовления сметанных соусов. -Давать качественную оценку соусу.

7.	Соусы без муки.	- Технологию приготовления соусов без муки. -Компонентный состав соусов.	-Выделять главные особенности приготовления соусов без муки.
8.	Сладкие соусы.	-Технологию приготовления сметанных соусов.	-Давать качественную оценку соусу.

### **Тема 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий**

Значение блюд, и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.

Подготовка круп к варке. Общие правила варки круп.

Рассыпчатые каши: расчет количества крупы и жидкости, технология приготовления; нормы выхода; подача; качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд.

Вязкие каши: расчет количества крупы и жидкости, технология приготовления; нормы выхода; подача; качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд

Жидкие каши: расчет количества крупы и жидкости, технология приготовления; нормы выхода; подача; качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд.

Блюда из каш: технология приготовления, подача, требования к качеству. Условия" и сроки хранения блюд

Варка бобовых: особенности варки бобовых, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд.

Варка макаронных изделий: способы варки макаронных изделий (сливной, не сливной). Блюда из макаронных изделий: приготовление и отпуск, нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд.

### **Планируемые результаты обучения**

№ п/п	Учебные элементы	Цель	
		Знать	Уметь
1.	Значение каш в питании человека. Подготовка круп к варке. Общие правила варки круп.	-Подготовку круп к варке. -Значение блюд из круп, макаронных изделий и бобовых в питании человека. -Правила варки круп. -Порядок подготовки круп к варке.	-Применять общие правила варки круп при приготовлении каш.
	Рассыпчатые каши.	-Технологию приготовления каш. -Требования к качеству. -Норму выхода и подачу каш.	Понимать процессы, происходящие с крупами при варке. -Рассчитать соотношение крупы и жидкости при приготовлении каш.

3.	Вязкие каши.	-Технологию приготовления каш. -Требования к качеству. -Норму выхода и подачу каш.	-Понимать процессы, происходящие с крупами при варке. -Рассчитать соотношение крупы и жидкости при приготовлении каш.
4.	Жидкие каши.	-Технологию приготовления каш. -Требования к качеству. -Норму выхода и подачу каш.	-Понимать процессы, происходящие с крупами при варке. -Рассчитать соотношение крупы и жидкости при приготовлении каш.
5.	Блюда из каш.	-Технологию приготовления блюд из вязких каш. -Требования к качеству.	-Выделять главные особенности приготовления блюд из каш.
6.	Блюда и гарниры из макаронных изделий	-Технологию приготовления блюд из макаронных изделий. -Компонентный состав блюд. -Требования к качеству, подачу блюда.	-Понимать процессы, происходящие с макаронными изделиями при варке. -Определить способ варки макаронных изделий в соответствии с технологией приготовления блюд.
7.	Блюда и гарниры из бобовых.	-Технологию приготовления блюд из бобовых. -Требования к качеству, подачу блюда.	-Понимать процессы, происходящие бобовыми при варке.

### **Тема10. Блюда и гарниры из овощей**

Значение овощных блюд в питании. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика.

Блюда и гарниры из вареных овощей: компонентный состав, технология приготовления, отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

Блюда и гарниры из жареных овощей: компонентный состав, технология приготовления, отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

Блюда и гарниры из припущенных и тушёных овощей: компонентный состав, технология приготовления, отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

Блюда и гарниры из запечённых и фаршированных овощей: компонентный состав, технология приготовления, отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

Блюда из грибов: компонентный состав, технология приготовления, отпуск. Качественные требования к готовым блюдам и гарнирам.

## Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение овощных блюд в питании человека. Изменения, происходящие при тепловой обработке.	-Значение овощных блюд в питании человека. - Изменения, происходящие при тепловой обработке	-Понимать процессы, происходящие с овощами во время тепловой обработки.
2.	Блюда из варёных овощей.	-Технологию приготовления блюд из варёных овощей. -Компонентный состав. - Оформление и подача. -Требования к качеству.	-Выделять главные особенности приготовления овощных блюд. - Определить блюдо по компонентному составу. - Проводить бракераж блюда.
3.	Блюда из припущенных овощей.	-Технологию приготовления блюд из варёных овощей. -Компонентный состав. - Оформление и подача. -Требования к качеству.	-Выделять главные особенности приготовления овощных блюд. - Определить блюдо по компонентному составу. - Проводить бракераж блюда.
4.	Блюда из жареных овощей.	-Технологию приготовления блюд из варёных овощей. -Компонентный состав. - Оформление и подача. -Требования к качеству.	-Выделять главные особенности приготовления овощных блюд. - Определить блюдо по компонентному составу. - Проводить бракераж блюда.
5.	Блюда из тушёных овощей.	-Технологию приготовления блюд из варёных овощей. -Компонентный состав. - Оформление и подача. -Требования к качеству.	-Выделять главные особенности приготовления овощных блюд. - Определить блюдо по компонентному составу. - Проводить бракераж блюда.
6.	Блюда из запечённых овощей.	-Технологию приготовления блюд из варёных овощей. -Компонентный состав. - Оформление и подача. -Требования к качеству.	-Выделять главные особенности приготовления овощных блюд. - Определить блюдо по компонентному составу. - Проводить бракераж блюда.
7.	Овощи фаршированные.	- Технологию приготовления фарширования блюд из овощей. - Подготовку овощей для	-Выделять главные особенности приготовления овощных блюд. - Проводить бракераж

		фарширования. - Оформление и подача блюда.	блюда.
8.	Блюда из грибов.	- Технологию приготовления блюд из грибов.	- Проводить бракераж блюда.

### Тема 11. Рыбные горячие блюда

Значение рыбных горячих блюд в питании.

Рыба отварная: полуфабрикаты, филе, тепловой режим, компонентный состав блюда, приготовление и отпуск блюд. Посуда, применяемая для отпуска готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Припущенная рыба: полуфабрикаты, филе, тепловой режим, компонентный состав блюда, приготовление и отпуск блюд. Посуда, применяемая для отпуска готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Жареная рыба: способ жарки, полуфабрикаты, филе, тепловой режим, компонентный состав блюда, приготовление и отпуск блюд. Посуда, применяемая для отпуска готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Рыба тушёная и запечённая: полуфабрикаты, филе, тепловой режим, компонентный состав блюда, приготовление и отпуск блюд. Посуда, применяемая для отпуска готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Блюда из рыбной котлетной массы: приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из неё (котлета, биточки, фрикадельки, тельное, зразы), вид тепловой обработки, тепловой режим, приготовление и отпуск блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Нерыбные продукты моря и блюда из них: технология приготовления, подача блюд, требования к качеству.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение рыбных блюд.	-Значение рыбных блюд в питании человека. - Пищевую ценность рыбных блюд.	
2.	Блюда из отварной рыбы.	-Технологию приготовления рыбных отварных блюд. -Режим и сроки тепловой обработки рыбы. - Использование полуфабрикатов для варки. - Оформление и подачу блюда. -Требования к качеству.	-Определить способ тепловой обработки в зависимости от вида рыбы. - Определить соответствие п/ф с приёмами тепловой обработки. -Сочетать рыбное блюдо с гарниром и соусом с целью улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности блюда.
3.	Блюда из припущенной рыбы.	-Технологию приготовления припущенных рыбных блюд. -Режим и сроки тепловой	-Определить способ тепловой обработки в зависимости от вида рыбы. - Определить соответствие

		<p>обработки рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование полуфабрикатов для припускания.</li> <li>- Оформление и подачу блюда.</li> <li>- Требования к качеству.</li> </ul>	<p>п/ф с приёмами тепловой обработки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сочетать рыбное блюдо с гарниром и соусом с целью улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности блюда.</li> </ul>
4.	Блюда из жареной рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологию приготовления рыбных блюд из жареной рыбы.</li> <li>- Режим и сроки тепловой обработки рыбы.</li> <li>- Использование полуфабрикатов для жарки.</li> <li>- Оформление и подачу блюда.</li> <li>- Требования к качеству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определить способ тепловой обработки в зависимости от вида рыбы.</li> <li>- Определить соответствие п/ф с приёмами тепловой обработки.</li> <li>- Сочетать рыбное блюдо с гарниром и соусом с целью улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности блюда.</li> </ul>
5.	Блюда из тушёной и запеченной рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологию приготовления тушёных и запечённых рыбных блюд.</li> <li>- Режим и сроки тепловой обработки рыбы.</li> <li>- Использование полуфабрикатов для тушения и запекания.</li> <li>- Оформление и подачу блюда.</li> <li>- Требования к качеству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определить способ тепловой обработки в зависимости от вида рыбы.</li> <li>- Определить соответствие п/ф с приёмами тепловой обработки.</li> <li>- Сочетать рыбное блюдо с гарниром и соусом с целью улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности блюда.</li> </ul>
6.	Блюда из рыбной котлетной массы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологию приготовления рыбных блюд из котлетной массы.</li> <li>- Режим и сроки тепловой обработки рыбы.</li> <li>- Требования к качеству.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определить соответствие п/ф с приёмами тепловой обработки.</li> <li>- Сочетать рыбное блюдо с гарниром и соусом с целью улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности блюда.</li> </ul>
7.	Нерыбные продукты моря и блюда из них.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологию приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.</li> </ul>	

## **Тема 12. Мясные горячие блюда**

Значение мясных горячих блюд в питании.

Варка мяса: особенности варки мяса, различных мясных продуктов и птицы, определение готовности мяса, процент уварки. Блюда из отварного мяса: полуфабрикаты, компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Припускание мяса: полуфабрикаты, компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Жарка мяса. Блюда из жареного мяса: способы жарки, полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые), компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд. Птица жареная, субпродукты жареные: компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Тушение мяса: виды и части мяса, подвергаемые тушению. Блюда из тушёного мяса: полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые), компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Запекание мяса: способы запекания (в соусе, запеканки). Блюда из запечённого мяса: компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Блюда из натуральной рубленой массы: полуфабрикаты, компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Блюда из котлетной массы: полуфабрикаты, компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Блюда из птицы и субпродуктов: компонентный состав, режим тепловой обработки, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение мясных блюд в питании человека.	-Значение мясных блюд в питании человека.	
2.	Правила варки мяса. Мясо отварное.	-Технологию приготовления отварных мясных блюд. -Режим и сроки тепловой обработки мяса. -Требования к качеству.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки - Выделять главные особенности приготовления мясных отварных блюд.
3.	Субпродукты, птица отварная.	-Технологию приготовления блюд из субпродуктов и птицы отварной. -Режим и сроки тепловой обработки.	- Подобрать гарнир и соус к блюду. - Выделять главные особенности приготовления блюд из птицы.
4.	Мясо припущенное.	-Технологию приготовления мясных припущенных блюд. -Режим и сроки тепловой обработки мяса. - Оформление и подачу блюд.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки - Выделять главные особенности приготовления мясных припущенных блюд. - Подобрать гарнир и соус к блюду.

5.	Мясо, жаренное крупным и порционным куском.	-Технологию приготовления блюд из жареного мяса крупным и порционным куском. -Режим и сроки тепловой обработки мяса. - Оформление и подачу блюда.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки - Выделять главные особенности приготовления мясных жареных блюд. - Подобрать гарнир и соус к блюду.
6.	Мясо, жаренное мелким куском.	-Технологию приготовления мясных жареных мелким куском блюд. -Режим и сроки тепловой обработки мяса. Оформление и подачу блюда.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки - Выделять главные особенности приготовления мясных жареных блюд. - Подобрать гарнир и соус к блюду.
7.	Птица, субпродукты жареные.	-Технологию приготовления мясных блюд из птицы и субпродуктов. - Режим и сроки тепловой обработки мяса.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки мясных жареных блюд. - Подобрать гарнир и соус к блюду.
8.	Мясо тушёное.	-Технологию приготовления мясных тушёных блюд. - Режим и сроки тепловой обработки мяса. - Оформление и подачу блюда.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки - Выделять главные особенности приготовления мясных тушёных блюд. - Подобрать гарнир и соус к блюду.
9.	Блюда из запечённого мяса.	-Технологию приготовления мясных запечённых блюд. - Режим и сроки тепловой обработки мяса. - Оформление и подачу блюда.	- Выделить части кулинарного разруба в соответствии со способом тепловой обработки - Выделять главные особенности приготовления мясных запечённых блюд. - Подобрать гарнир и соус к блюду.
10.	Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы.	-Технологию приготовления мясных блюд из рубленой массы. - Режим и сроки тепловой обработки рубленой массы.	- Выделять главные особенности приготовления блюд из рубленой массы. - Подобрать гарнир и соус к блюду.
11.	Блюда из птицы и субпродуктов.	-Технологию приготовления мясных блюд. - Режим и сроки тепловой обработки мяса птицы и субпродуктов.	- Выделять главные особенности приготовления блюд из птицы. - Подобрать гарнир и соус к блюду.

### **Тема 13. Блюда из яиц и творога**

Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Первичная обработка яиц и яйцепродуктов.

Варка яиц: её разновидности, использование варёных яиц.

Блюда из яиц (яичница-глазунья, омлеты): компонентный состав, режим тепловой обработки, технология их приготовления и отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

Блюда из творога: их ассортимент (сырники, вареники, запеканки, пудинги), компонентный состав, режим тепловой обработки, технология их приготовления и отпуск, требования к качеству, реализация блюд.

#### **Планируемые результаты обучения**

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение в питании человека яичных и творожных блюд. Первичная обработка яиц и яйцепродуктов.	-Значение яичных и творожных блюд в питании человека. - Последовательность операций при обработке яиц и яйцепродуктов.	
2.	Варка яиц.	-Технология варки яиц. -Использование вареных яиц. - Подачу яиц, как самостоятельное блюдо.	-Понимать процессы, происходящие с белком и желтком во время варки яиц.
3.	Блюда из жареных яиц.	-Технологию приготовления блюд из жареных яиц. - Компонентный состав блюд. -Оформление и подачу блюд.	- Понимать процессы, происходящие с белком и желтком во время жарки яиц. -Давать качественную оценку блюду.
4.	Запечённые яичные блюда.	-Технологию приготовления яичных запечённых блюд. -Компонентный состав блюд. - Оформление и подачу блюд.	- Понимать процессы, происходящие с белком и желтком во время запекания яиц. -Давать качественную оценку блюду.
5.	Блюда из творога.	-Технологию приготовления творожных блюд. -Компонентный состав блюд. - Оформление и подачу блюд.	- Давать качественную оценку блюду. - Выделять главные особенности приготовления блюд из творога.
6.	Блюда из запечённого творога.	-Технологию приготовления блюд из запечённого творога.	- Давать качественную оценку блюду. - Выделять главные особенности приготовления блюд из творога.

### **Тема 14. Холодные блюда и закуски**

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды: их разновидности (открытые, закрытые, канапе), компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, условия и сроки хранения.

Салаты из сырых и варёных овощей: правила приготовления, компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, условия и сроки хранения.

Винегреты: компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, условия и сроки хранения.

Холодные блюда и закуски из рыбы: компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, условия и сроки хранения.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов: компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, условия и сроки хранения.

Холодные блюда и закуски из овощей, яиц и творога: компонентный состав, технология приготовления, оформление и подача, условия и сроки хранения.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека.	-Значение холодных блюд и закусок в питании человека.	
2.	Бутерброды.	- Технологию приготовления бутербродов. - Компонентный состав.	-Подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу, цветовой гамме для приготовления бутербродов.
3.	Салаты. Винегреты.	-Правила приготовления салатов. - Технологию приготовления салатов и винегретов. - Оформление и подачу салатов.	- Подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу, цветовой гамме для приготовления салатов и винегретов.
4.	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.	-Технологию приготовления холодных блюд и закусок. -Компонентный состав блюд. - Условия и сроки хранения.	- Подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу, цветовой гамме для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.
5.	Холодные блюда и закуски из мяса и рыбы.	-Технологию приготовления холодных блюд и закусок. -Компонентный состав блюд. - Условия и сроки хранения.	- Подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу, цветовой гамме для приготовления холодных блюд из мяса и рыбы.
6.	Холодные блюда и закуски из яиц и творога.	-Технологию приготовления холодных блюд и закусок. -Компонентный состав блюд. - Условия и сроки хранения.	- Подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу, цветовой гамме для приготовления холодных блюд из яиц и творога.

## Тема 15. Сладкие блюда и напитки

Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд.

Холодные сладкие блюда (кисели, компоты, желе, муссы), компонентный состав, технология приготовления, порядок оформления при отпуске, качественные требования к готовым блюдам.

Горячие сладкие блюда (яблоки печёные, яблоки жареные в тесте, пудинги, сладкие каши), компонентный состав, технология приготовления, порядок оформления при отпуске, качественные требования к готовым блюдам.

Горячие напитки: ассортимент, технология приготовления и отпуск.

Холодные напитки: ассортимент, технология приготовления и отпуск.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Классификация.	-Значение сладких блюд в питании человека. - Классификацию сладких блюд.	- Классифицировать сладкие блюда и напитки по группам.
2.	Компоты.	- Технологию приготовления компотов. - Правила подачи. - Компонентный состав. - Режим тепловой обработки.	-Выделять главные особенности приготовления компотов из сухофруктов, свежих и консервированных плодов и ягод. - Соотносить режим тепловой обработки с видом плодов и ягод.
3.	Кисели.	- Технологию приготовления киселей. - Правила подачи. - Компонентный состав.	-Выделять главные особенности приготовления киселей. Выделять операции приготовления киселей.
4.	Желированные сладкие блюда	-Технологию приготовления желе, муссов и самбуков -Правила подачи. - Компонентный состав.	-Выделять главные особенности приготовления желе. Выделять операции приготовления желированных блюд.
5.	Горячие сладкие блюда.	-Технологию приготовления горячих сладких блюд. -Правила подачи. - Компонентный состав. - Режим тепловой обработки.	-Выделять главные особенности приготовления горячих сладких блюд. - Проводить качественную оценку блюда.
6.	Холодные и горячие напитки.	-Технологию приготовления холодных и горячих напитков. -Правила подачи. - Режим тепловой обработки.	- Выделять особенности заваривания чая. - Выделять главные особенности приготовления и подачи кофе в зависимости от вида кофе.

## Тема 16. Тесто и изделия из него

Значение в питании человека. Виды теста.

Разрыхлители для теста: назначение, виды и способы разрыхления теста, процессы, происходящие при разрыхлении теста.

Фарши и начинки для теста: компонентный состав, технология приготовления, использование.

Разделка теста (раскатка, расстойка и выпечка): назначение, процессы, происходящие при разделке теста, правила проведения разделки.

Опарное и безопарное дрожжевое тесто: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, использование.

Изделия из дрожжевого теста: ассортимент, разделка, формование, расстойка и выпечка изделий, оформление и подача.

Пельменное тесто: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, изделия из теста (пельмени, лапша домашняя).

Песочное тесто: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, изделия из песочного теста.

Бисквитное тесто: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, изделия из бисквитного теста.

Заварное тесто: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, изделия из заварного теста.

Тесто для блинов и оладий: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, изделия из теста (блины, блинчики с начинкой).

Слоёное тесто: способ разрыхления, компонентный состав, технология приготовления, изделия из слоёного теста.

### Планируемые результаты обучения

№ п/п	Учебные элементы	Цели	
		Знать	Уметь
1.	Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста.	-Значение изделий из теста в питании человека. - Виды теста.	
2.	Разрыхлители теста.	- Виды и способы разрыхления теста.	-Определить способ разрыхления в зависимости от вида теста.
3.	Фарши и начинки для теста.	- Технологию приготовления фаршей и начинок. - Условия и сроки хранения.	-Подобрать фарш или начинку к виду теста и режиму тепловой обработки.
4.	Безопарное и опарное дрожжевое тесто.	-Технологию приготовления дрожжевого теста. - Компонентный состав. - Использование теста.	-Выделять отличия в приготовлении опарного и безопарного теста. - Выбрать способ приготовления дрожжевого теста в соответствии с изделием.

5.	Изделия из дрожжевого теста.	-Технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. -Оформление и подачу изделий. - Режим тепловой обработки.	-Выделять особенности приготовления того или иного изделия. - Определить способ тепловой обработки в соответствии с изделием.
6.	Песочное тесто.	-Технологию приготовления песочного теста. -Компонентный состав.	- Выделять особенности приготовления песочного теста.
7.	Бисквитное тесто.	-Технологию приготовления бисквитного теста. -Компонентный состав.	- Выделять особенности приготовления песочного теста.
8.	Пельменное тесто.	-Технологию приготовления пельменного теста. -Компонентный состав.	- Выделять особенности приготовления песочного теста.
9.	Заварное тесто.	-Технологию приготовления заварного теста. -Компонентный состав.	- Выделять особенности приготовления песочного теста.
10.	Тесто для блинов и оладий.	- Технологию приготовления теста для блинов и оладий. - Компонентный состав.	- Выделять особенности приготовления теста для блинов и оладий.
11.	Слоёное тесто.	- Технологию приготовления слоёного теста. - Компонентный состав.	- Выделять особенности приготовления слоёного теста.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: «Производственное обучение»

Специальность: «Повар»

Код профессии: **16675**

Квалификация: **3-й разряд**

### Пояснительная записка

Рабочая программа по производственному обучению профессии "Повар" рассчитана на 224 часов практических занятий. Количество часов определено учебным планом согласно сборнику учебных и тематических планов и программ для подготовки в общеобразовательных учреждениях квалифицированных рабочих по профессии "Повар", разработанного Институтом развития профессионального образования РФ. Москва 2000 г.

Целью изучения предмета является:

- обучение практическим умениям и навыкам учащихся в выполнении механической обработке продуктов;
- обучение практическим умениям и навыкам учащихся проведения технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях различных форм собственности.

Задачи:

- сформировать умения и навыки приготовления блюд и кулинарных изделий;
- сформировать навыки порционирования блюд и раздачи блюд массового спроса;
- сформировать умение определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки.

В соответствии с типовой учебной программой по производственному обучению в рабочую учебную программу включены темы:

1. Введение. Техника безопасности при работе в лаборатории. Правила техники безопасности. Меры пожарной безопасности. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

2. Механическая кулинарная обработка продуктов. Первичная обработка овощей, форма нарезки. Обработка рыбы, нарезка полуфабрикатов, котлетная масса и полуфабрикаты из неё. Обработка мяса. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

3. Приготовление супов. Приготовление заправочных супов, супов-пюре, холодных супов и разных.

4. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд из отварных, жареных, тушённых и запечённых овощей.

5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление основного красного и белого соуса и их производные.

6. Приготовление холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Закуски из овощей, рыбы.

7. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из жареных яиц и творога. Приготовление блюд из запечённых яиц и творога.

8. Приготовление рыбных горячих блюд. Приготовление блюд из отварной, жареной, тушёной и запечённой рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

9. Приготовление мясных горячих блюд. Приготовление мяса жареного и тушёного. Приготовление блюд из котлетной массы.

10. Приготовление изделий из теста. Приготовление изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста.

Названия тем отражает конкретное содержание деятельности, которое должен усвоить выпускник в результате обучения. Изучаемый материал соответствует требованиям профессиональной и квалификационной характеристик.

Во время прохождения производственного обучения проводятся следующие виды контроля:

- тематический контроль;
- промежуточный;
- итоговый контроль.

Программа обсуждена на заседании методического совета.

### **Содержание рабочей программы по производственному обучению профессии "Повар"**

Производственное обучение является обязательным в системе подготовки кадров по профессии "Повар". Производственное обучение даёт закрепление теоретических знаний на практике и позволяет отрабатывать практические навыки и умения по:

- осуществлению технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;

- проведению приёмов тепловой обработки;
- приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- оформлению и подаче блюд;
- определению качества приготовляемой пищи, предупреждению и устранению возможных её недостатков.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**производственное обучение**  
 количество часов – 224  
 2024-2025 учебный год

№	Темы	К - во часов
1.	Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных блюд.	16
2.	Приобретение навыков и умений при приготовлении первых блюд.	36
3.	Приобретение навыков и умений при приготовлении горячих вторых блюд из овощей.	32
4.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и изделий из каш.	16
5.	Приобретение навыков и умений по приготовлению блюд из макаронных изделий и блюд из яиц и творога.	12
6.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рыбы	24
7.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из морепродуктов.	12
8.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов.	20
9.	Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рубленого мяса.	12
10.	Приобретение навыков и умений при приготовлении гарниров из картофеля и овощей и соусов.	12
11.	Приобретение навыков и умений при приготовлении сладких блюд, напитков и мучных изделий.	20
12.	Приобретение навыков и умений при приготовлении мучных кулинарных изделий.	12
	<b>ИТОГО:</b>	<b>224</b>

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**по производственному обучению**  
 количество часов – 224  
 на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	ЛПЗ	Наименование темы	Кол-во часов	Дата	
				план	факт
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных блюд.</b>	16		
1/1	<b>№ 1</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
1/2		Приобретение навыков при приготовлении <i>бутербродов с сыром.</i>	1		
1/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из белокочанной капусты,</i>	1		

		<i>салата из свежих помидоров и огурцов.</i>			
1/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
1/5	<b>№ 2</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
1/6		Приобретение навыков при приготовлении <i>винегрета овощного</i>	1		
1/7		Приобретение навыков при приготовлении <i>салата «Стенной»</i>	1		
1/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
1/9	<b>№ 3</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
1/10		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>помидоров, фаршированных яйцом и луком, перца, фаршированного овощами.</i>	1		
1/11		Приобретение навыков при приготовлении и отпуске <i>закуски из свеклы с орехами.</i>	1		
1/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
1/13	<b>№ 4</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке печени и овощей.	1		
1/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>икры кабачковой, икры свекольной или морковной.</i>	1		
1/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>паштета из печени.</i>	1		
1/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>2.</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении первых блюд.</b>	<b>36</b>		
2/1	<b>№ 5</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1		
2/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>борща сибирского.</i>	1		
2/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>борща со свежей капустой</i>	1		
2/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/5	<b>№ 6</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1		
2/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>щей по-уральски.</i>	1		
2/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>борща зелёного.</i>	1		
2/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/9	<b>№ 7</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона.	1		

2/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассольника домашнего</i> .	1		
2/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа из овощей</i> .	1		
2/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/13	<b>№ 8</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мясного бульона и мясного фарша.	1		
2/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного супа с мясными фрикадельками</i> .	1		
2/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа с мясными шариками</i> .	1		
2/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/17	<b>№ 9</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении бульона из птицы.	1		
2/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-лапши домашней</i> .	1		
2/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа-пюре из разных овощей</i> .	1		
2/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/21	<b>№ 10</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и макарон.	1		
2/22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>супа молочного с картофельными клецками</i> .	1		
2/23		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>супа молочного с макаронными изделиями</i> .	1		
2/24		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/25	<b>№ 11</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении рыбного бульона.	1		
2/26		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки рыбной</i> .	1		
2/27		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ухи с перловой крупой</i> .	1		
2/28		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/29	<b>№ 12</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении грибного бульона.	1		
2/30		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>грибного супа</i>	1		
2/31		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>грибного супа-пюре</i>	1		
2/32		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
2/33	<b>№13</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении холодных супов.	1		

2/34		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>окрошки овощной</i> .	1		
2/35		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>свекольника холодного</i> .	1		
2/36		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>3</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении горячих вторых блюд из овощей.</b>	<b>32</b>		
3/1	<b>№14</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке картофеля к протиранию ( <i>протирание, не допуская охлаждения</i> ).	1		
3/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре с сыром</i> .	1		
3/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельных оладий</i> .	1		
3/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/5	<b>№ 15</b>	Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и приготовлении картофельной массы.	1		
3/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу из овощей</i> .	1		
3/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет картофельных, котлет морковных</i> .	1		
3/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/9	<b>№ 16</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
3/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>драников по-домашнему, картофеля, жареного во фритюре</i> .	1		
3/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кабачков жареных</i> .	1		
3/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/13	<b>№ 17</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, запекании	1		
3/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля, запеченного с яйцом и помидорами</i> .	1		
3/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки овощной</i> .	1		
3/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/17	<b>№ 18</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, фаршировании и формовке голубцов.	1		
3/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов овощных</i> .	1		

3/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кабачков, запеченных под соусом.</i>	1		
3/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
3/21	<b>№ 19</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей, при подготовке помидоров к фаршированию.	1		
3/22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>кабачков, фаршированных овощами.</i>	1		
3/23		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>помидоров, фаршированных рисом и морковью.</i>	1		
3/24		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
3/25	<b>№ 20</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
3/26		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофеля жареного с грибами и луком.</i>	1		
3/27		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пудинга из моркови.</i>	1		
3/28		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
3/29	<b>№ 21</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей и запекании.	1		
3/30		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки картофельной с овощами и грибами.</i>	1		
3/31		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>крокетов картофельных.</i>	1		
3/32		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
<b>4</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из круп и изделий из каш.</b>	<b>16</b>		
4/1	<b>№ 22</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке риса, яиц, тыквы.	1		
4/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>плова с яйцом.</i>	1		
4/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>каши вязкой с тыквой.</i>	1		
4/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
4/5	<b>№ 23</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке крупы, изюма	1		
4/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>крупеника.</i>	1		
4/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>каши боярской.</i>	1		
4/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		

4/9	<b>№ 24</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке круп, сухофруктов.	1		
4/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки манной с изюмом.</i>	1		
4/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пудинга рисового.</i>	1		
4/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
4/13	<b>№ 25</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при протирании творога.	1		
4/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>запеканки рисовой с творогом.</i>	1		
4/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске биточков или <i>котлет и биточков из каши, оладий манных или рисовых.</i>	1		
4/16		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче.	1		
<b>5</b>		<b>Приобретение навыков и умений по приготовлению блюд из макаронных изделий и блюд из яиц и творога.</b>	<b>12</b>		
5/1	<b>№ 26</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении омлетной смеси и подготовке овощей к приготовлению.	1		
5/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>омлета с сыром.</i>	1		
5/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>омлета с жареным картофелем.</i>	1		
5/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
5/5	<b>№ 27</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при припускании моркови, протирании творога.	1		
5/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>сырников с морковью.</i>	1		
5/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче <i>вареников по-домашнему,</i>	1		
5/8		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче.	1		
5/9	<b>№ 28</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении макаронных изделий.	1		
5/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>макарон с сыром.</i>	1		
5/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>запеканки из творога.</i>	1		
5/12		Приобретение навыков и умений при приготовлении и подаче.	1		
<b>6</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рыбы</b>	<b>24</b>		
6/1	<b>№29</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы.	1		

6/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы, жареной с луком.</i>	1		
6/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>картофельного пюре и соуса томатного.</i>	1		
6/4		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
6/5	<b>№30</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и овощей.	1		
6/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>рыбы жареной по-ленинградски и картофеля жареного (из варёного).</i>	1		
6/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>гречневой рассыпчатой каши и соуса сметанного.</i>	1		
6/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/9		Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке рыбы и овощей.	1		
6/10	<b>№31</b>	Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>солянки из свежей капусты с рыбой.</i>	1		
6/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы отварной и рагу овощного.</i>	1		
6/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/13	<b>№ 32</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений запекании и тушении рыбы.	1		
6/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы тушёной с овощами.</i>	1		
6/15		Приобретение навыков и умений в приготовлении <i>рыбы запечённой с яйцом.</i>	1		
6/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/17	<b>№33</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлет, биточков и тефтелей рыбных.	1		
6/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>тефтелей рыбных, овощей отварных.</i>	1		
6/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>котлет рыбных.</i>	1		
6/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
6/21	<b>№34</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений запекании и тушении рыбы.	1		
6/22		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рыбы запеченной в соусе с луком и грибами.</i>	1		
6/23		Приобретение навыков и умений при	1		

		приготовлении и отпуске <i>фрикаделек рыбных в томатном соусе.</i>			
6/24		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>7</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из морепродуктов.</b>	<b>12</b>		
7/1	<b>№35</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при подготовке морской капусты, кальмаров.	1		
7/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>салата из белокочанной капусты с кальмарами.</i>	1		
7/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении	1		
7/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
7/5	<b>№36</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке кальмаров и фрутков.	1		
7/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из кальмаров с яблоками.</i>	1		
7/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из креветок с рисом.</i>	1		
7/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
7/9	<b>№37</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке креветок и овощей	1		
7/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>салата из белокочанной и морской капусты</i>	1		
7/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>креветок, запеченных под сметанным соусом.</i>	1		
7/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>8.</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов.</b>	<b>20</b>		
8/1	<b>№38</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении соуса сметанного.	1		
8/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>печени по-строгановски.</i>	1		
8/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>азу.</i>	1		
8/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/5	<b>№39</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке печени.	1		
8/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>печени жареной с луком.</i>	1		

8/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>мяса шпигованного</i> .	1		
8/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/9	<b>№40</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушёной и риса отварного</i> .	1		
8/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>жаркого по-домашнему</i> .	1		
8/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты тушеной и риса отварного</i> .	1		
8/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/13	<b>№41</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлет отбивных.	1		
8/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гуляша</i> .	1		
8/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет отбивных</i> .	1		
8/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
8/17	<b>№42</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении колбасных изделий.	1		
8/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>колбасы, жареной по-ленинградски</i> .	1		
8/19/		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>лангета с соусом</i> .	1		
8/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>9.</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении блюд из рубленого мяса.</b>	<b>12</b>		
9/1	<b>№43</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша из яиц с зеленью.	1		
9/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>зраз рубленых и картофельного пюре</i> .	1		
9/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шницеля и риса отварного</i> .	1		
9/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
9/5	<b>№ 44</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении котлетной мясной массы.	1		
9/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>котлет</i> .	1		
9/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>фрикаделек в соусе и риса отварного</i> .	1		
9/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		

9/9	<b>№45</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рассыпчатой рисовой каши и фарша для голубцов.</i>	1		
9/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении биточков.	1		
9/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>голубцов с мясом и рисом.</i>	1		
9/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>10.</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении гарниров из картофеля и овощей и соусов.</b>	<b>12</b>		
10/1	<b>№46</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении мучной пассеровки и соуса томатного.	1		
10/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>гарнира гречневого.</i>	1		
10/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>рагу овощного.</i>	1		
10/4		Приобретение навыков и умений при подаче данного блюда.	1		
10/5	<b>№47</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке овощей.	1		
10/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>капусты с грибами, кабачков тушеных.</i>	1		
10/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>свеклы, тушёной в сметанном соусе.</i>	1		
10/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
10/9	<b>№48</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса белого с яйцом.</i>	1		
10/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>соуса сметанного с томатом и луком, помидор жареных.</i>	1		
10/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>заправки для салатов.</i>	1		
10/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>11.</b>		<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении сладких блюд, напитков и мучных изделий.</b>	<b>20</b>		
11/1	<b>№49</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яблок, муки пшеничной.	1		
11/2		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шарлотки с яблоками.</i>	1		
11/3		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>какао с молоком.</i>	1		
11/4		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		

11/5	<b>№50</b>	Приобретение навыков и умений при подготовке муки, ягоды к употреблению.	1			
11/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пирожков жареных (сладких)</i> .	1			
11/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>киселя из ягод</i>	1			
11/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1			
11/9	<b>№51</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной подготовке муки.	1			
11/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>оладий с яблоком</i> .	1			
11/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>ватрушек с рисом и яйцом</i> .	1			
11/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1			
11/13	<b>№52</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке клюквы и изюма.	1			
11/14		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>блинчиков «Полесских»</i> .	1			
11/15		Приобретение навыков и умений при приготовлении и отпуске <i>морса клюквенного</i> .	1			
11/16		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1			
11/17	<b>№53</b>	Приобретение навыков и умений при подготовке муки, ягоды к употреблению.	1			
11/18		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>теста для пельменей, пельменей Московских</i> .	1			
11/19		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>напитка из плодов шиповника</i>	1			
11/20		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1			
<b>12.</b>			<b>Приобретение навыков и умений при приготовлении мучных кулинарных изделий.</b>	<b>12</b>		
12/1		<b>№54</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке яиц, риса и рыбы.	1		
12/2			Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>шанежек наливных с яйцами</i> .	1		
12/3			Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>пирогов закрытых с рыбой</i> .	1		
12/4	Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.		1			
12/5	<b>№55</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при приготовлении фарша	1			
12/6		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>чебуреков с мясом</i> .	1			
12/7		Приобретение навыков и умений при приготовлении <i>чебуреков с сыром</i> .	1			
12/8		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1			

12/9	<b>№56</b>	Инструктаж. Приобретение навыков и умений при первичной обработке колбасных изделий	1		
12/10		Приобретение навыков и умений при приготовлении колбасных изделий запеченных в тесте	1		
12/11		Приобретение навыков и умений при приготовлении сдобной лепешки на сковороде	1		
12/12		Приобретение навыков и умений при подаче данных блюд.	1		
<b>ИТОГО:</b>			<b>224</b>		

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**по производственной практике**  
количество часов - 56  
на 2024 - 2025 учебный год

№	Наименование темы	К-во часов	Дата	
			план	факт
<b>1.</b>	<b>Охрана труда и пожарная безопасность на П.О.П.</b>	<b>1</b>		
1.1.	Вводное занятие. Инструктаж по ОТ, ТБ, ПБ	1		
<b>2.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	<b>4</b>		
2.1.	Овладение приёмами обработки овощей.	1		
2.2.	Нарезка овощей (простая, сложная)	1		
2.3.	Овладение приёмами обработки консервированных овощей. Нарезка.	1		
2.4.	Овладение приёмами обработки грибов. Нарезка грибов. Требования к качеству. Хранение. Транспортировка. Сроки реализации.	1		
<b>3.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	<b>7</b>		
3.1.	Овладение приёмами предварительной обработки рыбы (оттаивания, вымачивание, разделка, приготовление п/ф).	1		
3.2.	Овладение приёмами маринования и соления свежей рыбы.	1		
3.3.	Приобретение навыков при приготовлении фарша из рыбы.	1		
3.4.	Приобретение навыков по формовке п/ф из рыбы – шницели, биточки.	1		
3.5.	Приобретение навыков по формовке п/ф из фарша – рулеты, зразы.	1		
3.6.	Приобретение навыков приготовления котлетной и кнельной масс.	1		
3.7.	Закрепление знаний по нормам закладки и выхода блюд по Сборнику рецептур.	1		
<b>4.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/х птицы.</b>	<b>7</b>		
4.1.	Овладение навыками приготовления крупнокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		

4.2.	Приобретение навыков приготовления порционных п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		
4.3.	Приобретение навыков приготовления порционных панированных п/ф из говядины. свинины баранины.	1		
4.4.	Овладение навыками приготовления мелкокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины.	1		
4.5.	Овладение навыками формовки п/ф из фарша мяса говядины. свинины из рубленого мяса	1		
4.6.	Овладение навыками обработки субпродуктов, требования к качеству, их транспортировки, сроков хранения.	1		
4.7.	Овладение приёмами первичной обработки птицы. приготовления п/ф из птицы. из филе птицы.	1		
<b>5.</b>	<b>Тепловая кулинарная обработка.</b>	<b>6</b>		
5.1.	Приобретение навыков варки бульонов костного, мясокостного, рыбного и грибного.	1		
5.2.	Приобретение навыков жарки мяса (гуляша, котлет)	1		
5.3.	Приобретение навыков жарки колбасных изделий.	1		
5.4.	Приобретение навыков жарки картофеля, птицы.	1		
5.5.	Приобретение навыков тушения овощей, голубцов.	1		
5.6.	Приобретение навыков жарки пирожков, беляшей.	1		
<b>6.</b>	<b>Супы.</b>	<b>12</b>		
6.1.	Приобретение навыков по приготовлению <i>борща, борща московского.</i>	1		
6.2.	Приобретение навыков по приготовлению <i>щей из свежей капусты.</i>	1		
6.3.	Овладение приёмами приготовления <i>щей зелёных.</i>	1		
6.4.	Приобретение навыков приготовления <i>рассольника, рассольника ленинградского.</i>	1		
6.5.	Овладение навыками приготовления <i>солянки.</i>	1		
6.6.	Овладение навыками приготовления <i>супа крестьянского, супа-пюре овощного.</i>	1		
6.7.	Овладение навыками приготовления <i>молочных супов.</i>	1		
6.8.	Приобретение навыков приготовления <i>прозрачных супов на мясном бульоне.</i>	1		
6.9.	Овладение навыками приготовления <i>прозрачных супов на курином бульоне.</i>	1		
6.10.	Овладение навыками приготовления <i>прозрачных супов на рыбном бульоне.</i>	1		
6.11.	Овладение навыками приготовления <i>холодных супов (окрошка овощная, свекольник)</i>	1		
6.12.	Закрепление знаний выхода супов по сборнику рецептур, срокам хранения, реализации, подачи.	1		
<b>7.</b>	<b>Соусы.</b>	<b>5</b>		
7.1.	Овладение навыками приготовления <i>соуса красного основного, соуса лукового, соуса белого основного.</i>	1		
7.2.	Овладение навыками приготовления <i>соуса грибного.</i>	1		
7.3.	Овладение навыками приготовления <i>соуса молочного, сметанного.</i>	1		
7.4.	Овладение навыками приготовления <i>соуса майонез.</i>	1		
7.5.	Приобретение навыков подачи, определение качества,	1		

	выхода, назначения для блюд.			
<b>8.</b>	<b>Блюда из круп, макаронных изделий.</b>	<b>7</b>		
8.1.	Овладение навыков приготовления <i>каши с грибами и луком.</i>	1		
8.2.	Овладение навыков приготовления <i>каши вязкой с черносливом.</i>	1		
8.3.	Овладение навыками <i>приготовления котлет, биточков.</i>	1		
8.4.	Овладение навыками приготовления <i>лапшевника с творогом.</i>	1		
8.5.	Овладение навыками <i>приготовления запеканки из круп.</i>	1		
8.6.	Овладение навыками приготовления <i>пудинга.</i>	1		
8.7.	Приобретение навыков подачи, определения качества, выхода.	1		
<b>9.</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей.</b>	<b>7</b>		
9.1.	Овладение навыками приготовления <i>картофельного пюре, капусты тушёной.</i>	1		
9.2.	Овладение навыками приготовления блюда <i>рагу из овощей.</i>	1		
9.3.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля тушеного с грибами и луком.</i>	1		
9.4.	Овладение навыками приготовления <i>картофеля жареного, зраз картофельных</i>	1		
9.5.	Овладение навыками приготовления <i>грибов в сметанном соусе.</i>	1		
9.6.	Приобретение навыков приготовления <i>солянки овощной и запеканки овощной.</i>	1		
9.7.	Приобретение навыков определения качества, подачи, срока реализации, выхода, назначения.	1		
	<b>Итого:</b>	<b>56</b>		
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>		
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>		
	<b>Экзамен</b>	<b>4</b>		
		<b>420</b>		