

Управление образования администрации ЗАТО Александровск
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества «Дриада»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБУДО «ДДТ «Дриада»

Протокол №14 от 13.06.2024 г.



**Рабочая программа
по профессиональному обучению
по профессии (специальности),
виду деятельности «Повар» (код 16675)**

Возраст слушателей: 13- 18 лет

Срок реализации программы: 2 года

Разработчики: мастер производственного обучения

Левина Елена Анатольевна,

педагог дополнительного образования

Лапинская Наталья Степановна

ЗАТО Александровск
г. Снежногорск
2024 г.

Аннотация программы

Программа профессионального обучения

Код профессии: 16675

Квалификация: Повар-3 разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 420 часов (2 года)

Рабочая группа составителей:

Заместитель директора по УВР-Лапинская Н.С.,

Мастер п/о-Левина Е.А.,

Методист-Кудашева С.Г.

Педагог дополнительного образования-Лапинская Н.С.

Правообладатель программы: муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада», Мурманская область, г. Снежногорск, ул. Победы, дом 4

Программа рекомендована педагогическим советом муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада» к использованию в учебном процессе

Основание: протокол заседания педагогического совета МБУДО «ДДТ «Дриада» от 31 августа 2022 г. № 01.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Требования к поступающим на обучение.....	5
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	5
1.3. Квалификационные характеристики выпускника.....	6
2. Характеристика профессионального обучения.....	7
3. Учебный план.....	9
4. ОП. 00 Общеобразовательные дисциплины.....	10
4.1. ОП 01. Основы товароведения пищевых продуктов.....	10
4.2. ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.....	23
4.3. ОП 03. Основы калькуляции и учета.....	36
5. МП. 00 Профессиональный модуль.....	39
5.1. МП 01. Специальная технология.....	43
5.2. МП 02. Оборудование.....	63
6. Оценка качества подготовки слушателя	69
7. Требования к минимальной материально-технической базе.....	71
8. Инструментарий.....	72
9. Примерные вопросы и задания квалификационного экзамена.....	76
10. Календарный учебный график.....	79

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 «Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору»;

- Приказ Минобрнауки России Российской Федерации от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ - профессиональный модуль;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

МДК- междисциплинарный курс;

ПП- производственное обучение.

1.1. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая

лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

1.2. Нормативный срок освоения программы Нормативный срок освоения программы 420 часов при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. В соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда. Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций - 3.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

1. ОП. 00 Общепрофессиональные дисциплины:

ОП.01 Основы товароведения пищевых продуктов

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии, гигиены

ОП.03 Основы калькуляции и учета

2. МП. 00 Профессиональные модули:

МП.01 Специальная технология

МП. 02 Оборудование

Профессиональный модуль:

1. Специальная технология

Программа предполагает: практическое обучение в лаборатории.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Повар 3-его разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Повар 3-его разряда должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);

- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда, из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Вид обучения: профессиональное обучение.

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение : среднее общее образование.

Длительность обучения: 420 часов.

Учебная нагрузка в неделю: 6 учебных часа.

Квалификация, разряд: повар 3 разряда

Количество человек в группе: до 15.

Документ об окончании обучения: свидетельство.

№п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Распределение по месяцам				Формы контроля	
			1		2		Контр. работа	Зачет/ оценка
			теория	практика	теория	практика		
ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины:							
	Блок социально- экономических дисциплин							
ОП 01.	Основы товароведения пищевых продуктов	40	40				Контр. работа	Оценка
ОП 02.	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	15	15				Контр. работа	Оценка
	Итого	55	55					
	Блок общепрофессиональных-дисциплин							

ОП 03.	Основы калькуляции и учета	15			15		Контр. работа	Оценка
	Итого	15			15			
МП. 00	Профессиональные модули:							
	Блок профессиональных (специальных) дисциплин							
МП 01.	Специальная технология	106	28		78		Контр. работа	Оценка
МП 02.	Оборудование	25	25					Оценка
ПК	Лабораторно- практические работы	210		108		102		Оценка
	Итого							
ГИА 01.	Итоговый (квалификационный) экзамен							
	Консультации	5			5			
	Экзамен	4			2	2		Оценка
	Всего	420	108	108	100	104		

4. ОП. 00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОП.01 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Область применения программы

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 студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предмета слушатель **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.

В результате изучения дисциплины слушатель должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
-----	------------------------------

ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10 .	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе

освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • определять качество сырья и готовой продукции; • использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; • осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; • пользоваться нормативными документами.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов; • использовать лабораторные методы для устранения дефектов; • пользоваться нормативными документами <ul style="list-style-type: none"> • определять качество сырья и готовой продукции; • использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; • осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; • пользоваться нормативными документами.
знать	<ul style="list-style-type: none"> • правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ. • классификацию продовольственных товаров. • виды стандартов и нормативных документов. • химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Общие сведения о продуктах.	5	5	
2	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	5	5	
3	Зерно и продукты его переработки.	5	5	
4	Рыба и рыбные продукты.	5	5	
5	Мясо и мясные продукты.	5	5	
6	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	5	5	
7	Молоко и молочные продукты.	3	3	
8	Соевые продукты. Новейшие технологии по	2	2	

	переработке продуктов.			
9	Вкусовые продукты.	2	2	
10	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	3	3	
	Итого	40	40	

Содержание

Тема 1. Общие сведения о продуктах

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.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды.

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. Фрукты, овощи, 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.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Фруитоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, 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. 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 4. 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.

Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Икра рыб. Виды икры, 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 5. 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 6. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

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 7. 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 8. Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.

Соя. Производство и использование. Новые продукты в питании населения.

Тема 9. 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.

Тема 10. Крахмал, сахар, мед и 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.

Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Лабораторная работа.

Органолептическая оценка качества Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.

Условия реализации модуля Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.
1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2010. - 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2010
3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.
3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2015г.

Электронные ресурсы:

1. [innefedovarusedu.net>post/2868/37501](http://innefedovarusedu.net/post/2868/37501)
2. science.runetstar.net
3. innefedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. [http:// otherreferats. allbest. ru/marketing/00145839_0. html](http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения индивидуальных занятий.

4.2. ОП .02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ

Область применения программы

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 дисциплины.

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

- ✓ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- ✓ рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- ✓ составлять рационы питания;
- ✓ В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **знать:**
- ✓ роль пищи для организма человека;
- ✓ основные процессы обмена веществ в организме;
- ✓ суточный расход энергии;
- ✓ состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- ✓ роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- ✓ физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- ✓ усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- ✓ понятия рациона питания;
- ✓ суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- ✓ нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- ✓ методику составления рационов питания;
- ✓ ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- ✓ общие требования к качеству сырья и продуктов;
- ✓ условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Учебный план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Пищевые инфекционные заболевания, отравления, гельминтозы и их профилактика.	5	5	
2	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	3	3	
3	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	2	2	
4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	5	5	
	Итого	15	15	

Содержание

Тема 1. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления не бактериального. происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 2. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест.

Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

; Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Тема 3. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Тема 4. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Учебная литература

1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.
3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

Дополнительные источники:

1. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, - М: «Академия», 2010г.

4.3. ОП 03. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**Область применения программы**

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 дисциплины: слушатель должен уметь:

- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептов блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

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

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;

- правила проведения инвентаризации;
- оформление документа при инвентаризации.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Материальная ответственность.	1	1	
3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2	
4	Калькуляция на ПМП.	12	4	8
5	Инвентаризация продуктов и тары	1	1	
	Итого	15	7	8

Содержание

Тема 1. Введение

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Задачи бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.

Тема 2. Материальная ответственность

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах.

Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-

ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

Тема 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Структура построения и правила пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Практическое занятие

Изучение разделов Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.

Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции.

Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню, порядок составления и утверждения. Составление меню.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.

Учебная литература :

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.

5. МП. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

5.1. МП.01 Специальная технология

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана и утверждена с учетом требований рынка труда, на основе установленных квалификационных требований. Изучение учебной дисциплины «Специальная технология» должно проводиться в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами социально-экономического, общепрофессионального и профессионального циклов. Использование межпредметных связей позволяет более рационально распределить время, отводимое на изучение отдельных вопросов, предусмотренных рабочей программой.

Место дисциплины в структуре программы подготовки по профессии 16675 «Повар»

Дисциплина «Специальная технология» относится к циклу профессиональных (специальных) дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Основной целью является формирование знаний умений и навыков по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией. Овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд, правила их безопасного использования;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду;
- пользоваться сборниками рецептов, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, холодные блюда и закуски, напитки, сладкие блюда;

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов;
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
- технологию приготовления и подачи супов и соусов;
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы;
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технологию приготовления сладких блюд и напитков;
- технологию приготовления мучных изделий;

- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- сроки хранения и реализации продуктов питания.

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специальная технология»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теори я	Практика
ПМ. 01	Введение.	1	1	
ПМ. 02	Механическая кулинарная обработка сырья.	27	27	
ПМ. 03	Тепловая кулинарная обработка сырья	2	2	
ПМ. 04	Кулинарная характеристика блюд	76	76	
	Итого	106	106	

Содержание

ПМ 01 Введение

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями. Ознакомление с темами курса.

ПМ 02 Механическая кулинарная обработка сырья

Обработка овощей и грибов. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов,

капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.

Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки» запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые,

порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству.

Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек". Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения.

ПМ 03 Тепловая кулинарная обработка продуктов

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

ПМ 04 Кулинарная характеристика блюд

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченых овощей — ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов ~ требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, норм выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Условия реализации дисциплины:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
«Технологии приготовления пищи»:**

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории
«Технологии приготовления пищи»:**

- рабочие места по количеству мест слушателей;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для подготовки и переподготовки по профессии «Повар, кондитер» при условии наличия среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Результаты освоения программы

Результатом освоения программы производственной практики является овладение слушателями видами профессиональной деятельности:

ВПД 1. «Приготовление блюд из овощей и грибов»,

ВПД 2. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»,

ВПД 3. «Приготовление супов и соусов»,

ВПД 4. «Приготовление блюд из рыб»,

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК.2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК.2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК.2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК.2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК.2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом;
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки;
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

Информационное обеспечение дисциплины

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 4-е изд., переработ. и доп. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2015.
2. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/ Д «Феникс», 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2009.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования/ Зинаида Петровна Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2009.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник/ Л. А. Радченко. Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
8. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки. – 2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.
9. Ковалев Н. И. , Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006.

10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
11. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
12. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

Справочники:

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания/ под редакцией В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2005.
2. В.В. Похлёбкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина», М., издательство ЗАО «Центрополиграф», 2007.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.П. Пересичный. – К.: А.С.К.2005

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.). – М.: изд-ий центр «Академия», 2006.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделия и бобовых/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб пособие для нач. проф. образования/ (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова др.). – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006.

5. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева Блюда из мяса: учеб. пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Э. Меджитова «Всё из теста, М., издательство «ЭКСМО», 2004.

7. Практические основы профессиональной деятельности: «Технология продукции общественного питания»; Учеб. пособие / Г.В.Ткачева, А.Б.Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К.Жучкова, Е.Е. Наумова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2005.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. Образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2009.

2. Журналы:

1.«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов,	- организация рабочего места повара горячего цеха; - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений; -механическая кулинарная обработка овощей, грибов и	Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.

подготовку пшеницы и приправ;	дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; - приготовление блюд из овощей и грибов -		
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.			
ПК.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; -приготовление блюд из макаронных изделий, бобовых и кукурузы, яиц и творога; -приготовление вареников, пельменей, блинчиков;		Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.
ПК.2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	-производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования.		
ПК.2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.			
ПК.2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.			
ПК.2.5. Готовить и оформлять			

простые мучные блюда из теста с фаршем			
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	-приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов и соусов; -приготовление холодных и горячих супов и соусов; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования.		Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности при выполнении работ.
ПК 3.2. Готовить простые супы.			
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты			
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.			
ПК4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом;	- организация рабочего места повара рыбного и горячего цехов; - кулинарная обработка рыбы; - технология приготовления полуфабрикатов, блюд из рыбы; -производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений.		Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.
ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабриката в из рыбы с костным скелетом;			
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом			
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабриката в из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	-подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени; -соответствие выбора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений		Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности слушателей при выполнении работ.

	<p>заданной технологии приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда; 		
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени; - приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени; - соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии приготовления - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда; - точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами 		
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов; - соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии; - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда; - соответствие выбора тепловой обработки требованиям технологического процесса; - определять органолептическим способом 		

	<p>качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из мяса;</p> <p>-сервировать и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять блюда из домашней птицы</p>	<p>- точность и правильность приготовления блюд из мяса домашней птицы</p> <p>-соответствие выбора инструментов, оборудования инвентаря, приспособлений заданной технологии;</p> <p>- соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда;</p> <p>- соответствие выбора тепловой обработки требованиям технологического процесса;</p> <p>- определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из птицы;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда из мяса птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		

<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>-приготовление бутербродов:</p> <p>- точность и правильность приготовления бутербродов:</p> <p>- соответствие нарезки гастрономических продуктов, хлеба.</p> <p>- соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии</p> <p>- подбор декора (оформления)</p>	<p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности при</p>
---	--	---

	- приготовление бутербродов в соответствии с ученической нормой времени	выполнении работ.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	-приготовление холодных блюд и закусок: - точность и правильность приготовления салатов; - соответствие видов нарезки технологическому процессу в соответствии с ученической нормой времени. - соответствие выбора инструмента, оборудования, инвентаря, приспособлений с заданной технологией приготовления. - выбор технологии с учетом взаимозаменяемости основных продуктов; - приготовление салатов с учетом ученической нормой времени	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	- приготовление простых холодных закусок в соответствии с ученической нормой времени - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - точность и правильность приготовления холодных блюд	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;	-механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков; -приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования.	Защита практических работ, тестирование, устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка деятельности при выполнении работ.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки;		
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.		

МП.02 ОБОРУДОВАНИЕ.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «ОБОРУДОВАНИЕ»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование» 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 и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом),
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Учебный план дисциплины

	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1.	Введение.	1	1	
2.	Общие сведения о машинах.	2	2	
3.	Механическое оборудование.	6	6	
4.	Тепловое оборудование.	8	8	
5.	Холодильниковое оборудование.	3	3	
6.	Импортное оборудование	5	5	
7.	Итого	25		

Содержание

Тема 1. Введение

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 хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебрезательные 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 хлебрезательных 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 электронагревательных 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 и техника безопасности, технические характеристики.

6. Импортное оборудование

Характеристика, устройство, назначение, принцип действия грилей, вароконвектоматов, индукционных плит, кофемашин и т.д.

Основные источники:

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП» М; «Академия» 2006г.
2. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

4. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

Дополнительная литература:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. (с последними изменениями)

Интернет-ресурсы:- <https://studopedia.ru/>

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию. Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателя в начале обучения. Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
50-79	3	удовлетворительно
менее	2	не удовлетворительно

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Квалификационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по билетам. Примерные вопросы билетов включают теоретический материал по всем дисциплинам и практического приготовления блюд, соответствующих квалификационному разряду(Приложение 2).

7. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Образовательное учреждение, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты для аудиторных занятий и лаборатория для лабораторно-практических работ, укомплектованная механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

Вопросы к зачетам по дисциплинам

Дисциплина «Основы товароведения пищевых продуктов»

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
3. Влияние содержания воды в продукте на его качество и хранение.
4. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
5. Классификация круп, муки.
6. Макароны изделия. Требования к качеству зернопродуктов.
7. Характеристика молочных продуктов. Продукты переработки молока.
8. Характеристика яиц и яичных продуктов.
9. Вкусовые продуктыю
10. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов.
11. Химический состав, пищевая ценность мяса и субпродуктов.

Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Пищевые инфекционные заболевания.
2. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Гельминтозы.
3. Пищевые отравления бактериального происхождения.
4. Меры профилактики пищевых отравлений.
5. Пищевые отравления немикробного происхождения.
6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре.
7. Значение соблюдения правил личной гигиены. Требования к одежде. Медицинский осмотр.
8. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
9. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
10. Санитарные требования к приготовлению и реализации блюд.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

1. Материальная ответственность.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Расчет расхода сырья, выхода п/ф.
4. Расчет расхода сырья для готовых изделий.
5. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
6. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий.
7. Ценообразование на ПМП.
8. Порядок составления плана-меню.

9. Расчет количества сырья по нормативам.

10. Инвентаризация продуктов и тары.

Дисциплина «Специальная технология»

1. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей

2. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

3. Механическая кулинарная обработка картофеля.

4. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

5. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.

6. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.

7. Формы нарезки корнеплодов.

8. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.

9. Формы нарезки капусты и луковых овощей.

10. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.

11. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

12. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.

13. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

14. Технологическая схема основных правил варки каши.

15. Способы варки макаронных изделий.

Дисциплина «Оборудование»

1. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

2. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

3. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.

4. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.

5. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.

6. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

7. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.

8. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.

9. Классификация теплового оборудования.

10. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

11. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.

12. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.

13. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования техники безопасности.
14. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.
15. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.
16. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.

Вопросы для итоговой аттестации

8. Химический состав пищевых продуктов.
9. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
10. Влияние содержания воды в продукте на его качество и хранение.
11. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
12. Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
13. Правила безопасности при работе с универсальными приводами
14. Механическая кулинарная обработка картофеля.
15. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.
16. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
17. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе.
18. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
19. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
20. Формы нарезки корнеплодов.
21. Устройство и принцип действия просеивателя муки.
22. Основные показатели качества пищевых продуктов.
23. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
24. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.
25. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
26. Схема первичной обработки свежих грибов.
27. Принцип работы овощерезательных машин и техника безопасности при их эксплуатации.
28. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
29. Формы нарезки капусты и луковых овощей.

30. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.
31. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
32. Обработка плодовых овощей.
33. Классификация теплового оборудования.
34. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
35. Обработка салатных и десертных овощей.
36. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.
37. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
38. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
39. Требования техники безопасности при работе с электродуховками.
40. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
41. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
42. Классификация и устройство пищеварочных котлов.
43. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
44. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
45. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.
46. Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
47. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)

48. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.
49. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
50. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
51. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.
52. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
53. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
54. Требования безопасности при работе с газовыми пищеварочными котлами.
55. Нерыбные продукты моря.
56. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
57. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования техники безопасности при варке продуктов на пару.
58. Химический состав, пищевая ценность мяса.
59. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
60. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.
61. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
62. Способы тепловой кулинарной обработки.
63. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.
64. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
65. Технологическая схема основных правил варки каши.

66. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования техники безопасности.
67. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
68. Способы варки макаронных изделий.
69. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.
70. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
71. Особенности варки бобовых.
72. Требования техники безопасности при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.
73. Яйца и яйцопродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
74. Способы варки рассыпчатых каш.
75. Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.
76. Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
77. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
78. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.
79. Зерно и продукты его переработки.
80. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
81. Виды торгово-холодильного оборудования.
82. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
83. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
84. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

- 85.Макаронные изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 86.Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
- 87.Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.
- 88.Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 89.Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
- 90.Требования безопасности во время работы повара.

Примерные блюда для практической части

- Приготовление котлет картофельных.
- Приготовление биточков рисовых.
- Приготовление салата из свежей капусты.
- Приготовление омлета натурального.
- Приготовление блинчиков.
- Приготовление пюре картофельного с яйцом.
- Приготовление котлет морковных.
- Приготовление салата картофельного.
- Приготовление блюда «Картофель в молоке»

Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Форма занятия	Дисциплина, тема	Кол-во часов	Место проведения	Форма контроля	Тема лабораторно-практической работы	Кол-во часов	Место проведения	Форма контроля
	1 неделя		Основы товароведения пищевых продуктов (40 ч)	2	Каб. № 11	Зачет, оценка	Основные документы по т/б Инструктаж по технике безопасности и гигиене (15ч)	3		
		ГР.								
	2 неделя	Групповая	2	2	Каб. № 11	Зачет, оценка	Изучение техники безопасности при работе с основным оборудованием	3	Каб. № 10	Оценка качества
	3 неделя	Групповая	2		Каб. № 11		Техника безопасности при работе с электроплитой, пищеварочным котлом, электросковороды	3	Каб. № 10	Оценка качества
					Каб. № 11	Зачет, оценка	Оказание первой доврачебной	3	Каб. № 10	Оценка качества
	4 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Зачет, оценка	Оказание первой доврачебной	3	Каб. № 10	Оценка качества

							помощи при производственном травматизме. Техника безопасности при работе с жарочным шкафом. Организация рабочего места. Зачёт по технике безопасности			
	5 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка и нарезка овощей. Обработка и нарезка овощей простыми и сложными формами (18ч)	3	Каб. № 10	Оценка качества
	6 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление блюд из отварных овощей. Обработка и нарезка клубнеплодов простыми и сложными формами.	3	Каб. № 10	Оценка качества
	7 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	картофельное пюре	3	Каб. № 10	Оценка качества
	8 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Картофель	3	Каб. № 10	Оценка

		овая				отварной.			качества
9 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	картофель в молоке	3	Каб. № 10	Оценка качества
10 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление блюд из припущенных овощей: овощи припущенные, морковь с зелёным горошком в соусе; капуста отварная.	3	Каб. № 10	Оценка качества
11 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка овощей и приготовление блюд из жареных овощей. Обработка и нарезка картофеля. (6ч) Приготовление блюд и гарниров из картофеля жареного основным способом и во фритюре (соломка, брусочки, кружочки), лук фри.	3	Каб. № 10	Оценка качества
12 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка картофеля.	3	Каб. № 10	Оценка качества

							Приготовление блюд и гарниров из картофеля жареного основным способом и во фритюре (соломка, брусочки, кружочки), лук фри.			
	13 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Зачет	Механическая обработка овощей и приготовление блюд из картофельной массы. (9ч) Приготовление блюд из картофельной массы: котлеты картофельные	3	Каб. № 10	Оценка качества
	14 неделя	Групповая	2	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены (10ч)	Каб. № 11	Зачет	Приготовление блюд из картофельной массы: биточки картофельные	3	Каб. № 10	Оценка качества
	15 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление блюд из картофельной массы: зразы картофельные с	3	Каб. № 10	Оценка качества

						луком и яйцом			
16 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка овощей и приготовление блюд из тушёных овощей. (9ч) Обработка луковых, листовых, пряных и капустных овощей, шинковка, нарезка. Приготовление блюд из тушеных овощей: капуста тушенная, картофель тушёный с капустой	3	Каб. № 10	Оценка качества
17 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Срезовая работа. Приготовление салата из свежей капусты с морковью	3	Каб. № 10	Оценка качества
18 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Зачет	Приготовление блюд из тушеных овощей: картофель тушёный с капустой	3	Каб. № 10	Оценка качества
19 неделя	Групп овая	2	Специальная технология (16ч)	Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка овощей и приготовление блюд из жареных	3	Каб. № 10	Оценка качества

							овощей. (9ч) Обработка и нарезка томатных, тыквенных овощей. Приготовление блюд: котлеты морковные			
	20 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка томатных, тыквенных овощей Приготовление блюд: грибы жареные баклажаны, кабачки жареные,	3	Каб. № 10	Оценка качества
	21 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка томатных, тыквенных овощей. Приготовление блюд: шницель из капусты.	3	Каб. № 10	Оценка качества
	22 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка овощей и приготовление блюд из запечённых овощей. (9ч) Обработка и нарезка свежих и соленых огурцов, корнеплодов. Приготовление	3	Каб. № 10	Оценка качества

							блюд: солянка овощная на сковороде			
	23 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка свежих и соленых огурцов, корнеплодов. Приготовление блюд: капуста, запеченная под соусом	3	Каб. № 10	Оценка качества
	24 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка свежих и соленых огурцов, корнеплодов. Приготовление блюд: картофель, запеченный с яйцом и помидорами	3	Каб. № 10	Оценка качества
	25 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка овощей и приготовление блюд из фаршированных овощей. (9ч) Обработка и нарезка овощей для фарширования. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных	3	Каб. № 10	Оценка качества

							овощей: перец,			
26 неделя	Групп овая	2			Каб. № 11	Зачет	Обработка и нарезка овощей для фарширования. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей: помидоры,	3		Оценка качества
27 неделя	Групп овая	2	Оборудовани е (20ч)		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка овощей для фарширования. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей: голубцы	3		Оценка качества
28 неделя	Групп овая	2			Каб. № 11	Оценка	Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. (27ч) Варка каш: жидких и рассыпчатых. Приготовление: каша гречневая рассыпчатая, с молоком. Каша пшеничная молочная	3		Оценка качества
29 неделя	Групп овая	2			Каб. № 11	Оценка	Варка каш: жидких и рассыпчатых. Приготовление:	3		Оценка качества

						рисовая каша молочная (жидкая) манная каша молочная (жидкая)			
	30 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка Варка каш: жидких и рассыпчатых. Приготовление: каша овсяная из геркулеса (жидкая) Каша вязкая рисовая. Каша вязкая пшеничная	3		Оценка качества
	31 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка Приготовление вязких каш и блюд из каш. Котлеты рисовые	3		Оценка качества
	32 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Макароны, запеченные с сыром. Макароны отварные с овощами	3		Оценка качества
	33 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка Приготовление блюд из яиц. пашот, Омлет натуральный, Оценка качества.	3		Оценка качества.
	34 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка Омлет фаршированный,	3		Оценка качества

							яйца всмятку,			
	35 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Срезовая работа; Биточки картофельные.	3		Оценка качества
	36 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Зачет	Приготовление блюд из яиц. пашот	3		Оценка качества

Календарный учебный график (2 год обуч.)

№ п/п	Месяц	Форма занятия	Дисциплина, тема	Кол-во часов	Место проведения	Форма контроля	Тема лабораторно-практической работы	Кол-во часов	Место проведения	Форма контроля
				2			Основные документы по т/б Инструктаж по технике безопасности и гигиене (15ч)	3		
	1 неделя	ГР.			Каб. № 11	Зачет, оценка	Инструктаж по охране труда. Инструктаж по пожарной безопасности.	3	Каб. № 10	Оценка качества
	2 неделя	Групп	2		Каб. № 11	Зачет,	Изучение техники	3	Каб. № 10	Оценка

		овая				оценка	безопасности при работе с основным оборудованием			качества.
	3 неделя	Групповая	2		Каб. № 11		Техника безопасности при работе с электроплитой, пищеварочным котлом, электросковороды	3	Каб. № 10	Оценка качества
	4 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Зачет, оценка	Оказание первой доврачебной помощи при производственном травматизме. Техника безопасности при работе с жарочным шкафом. Организация рабочего места. Зачёт по технике безопасности	3	Каб. № 10	Оценка качества
	5 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая обработка и нарезка овощей. Обработка и нарезка овощей простыми и сложными формами (бч)	3	Каб. № 10	Оценка качества

	6 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка картофеля. Приготовление блюд и гарниров из картофеля жареного основным способом и во фритюре (соломка, брусочки, кружочки), лук фри.	3	Каб. № 10	Оценка качества.
	7 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Обработка и нарезка картофеля. Приготовление блюд и гарниров из картофеля жареного основным способом и во фритюре (соломка, брусочки, кружочки), лук фри.	3	Каб. № 10	Оценка качества.
	8 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление изделий из бездрожжевого теста (9ч) Вареники с картофелем и луком	3	Каб. № 10	Оценка качества.
	9 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Пельмени	3	Каб. № 10	Оценка качества.
	10 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Блинчики со сметаной	3	Каб. № 10	Оценка качества.

11 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление блюد из дрожжевого теста (6ч) Блины с джемом	3	Каб. № 10	Оценка качества.
12 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Оладьи со сметаной	3	Каб. № 10	Оценка качества.
13 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Зачет	Приготовление супов и соусов Приготовление бульонов с гарниром (прозрачных)(6ч) Бульон с фрикадельками.	3	Каб. № 10	Оценка качества.
14 неделя	Групп овая	2	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены (10ч)	Каб. № 11	Зачет	Приготовление гарниров к бульонам: гренки, яйцо, лапша	3	Каб. № 10	Оценка качества.
15 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление заправочных супов: (21ч) Борщ украинский	3	Каб. № 10	Оценка качества.
16 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Рассольник домашний,	3	Каб. № 10	Оценка качества.
17 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Щи из свежей капусты	3	Каб. № 10	Оценка качества.
18 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Зачет	Срезовая работа: котлеты картофельные.	3	Каб. № 10	Оценка качества.

							Соус, красный основной №759			
19 неделя	Групп овая	2	Специальная технология (16ч)	Каб. № 11	Оценка	Суп с макаронными изделиями	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
20 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Суп полевой,	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
21 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Суп лапша	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
22 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Суп с крупой рисовой.	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
23 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление соусов молочных, сметанных (9ч) Соус сметанный, сметанный с томатом	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
24 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Соус красный основной, красный основной с луком	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
25 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Соус Польский, соус Голландский	3	Каб. № 10	Оценка качества.	
26 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Зачет	Механическая обработка рыбы и приготовление блюд из жареной рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы, пластование (6ч) приготовление	3		Оценка качества.	

							мясных блюд (6ч) Приготовление полуфабрикатов из мяса, подготовка их к тепловой обработке			
	31 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Подготовка порционных полуфабрикатов из свинины жареных и тушеных; приготовление блюд: котлета натуральная, котлета отбивная, шницель отбивной	3		Оценка качества.
	32 неделя	Групп овая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление блюд из неё (9ч) Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление: курица тушёная в соусе.	3		Оценка качества.
	33	Групп	2		Каб. № 11	Оценка	Приготовление	3		Оценка

	неделя	овая					полуфабрикатов из домашней птицы: котлеты по-киевски			качества.
	34 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление биточек рубленых из птицы, фрикаделек	3		Оценка качества.
	35 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Оценка	Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление: фрикаделек	3		Оценка качества.
	36 неделя	Групповая	2		Каб. № 11	Зачет	Срезочная работа; Биточки рисовые со сметаной	3		Оценка качества.
	37 неделя	Групповая					ЭКЗАМЕН	1		