

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №15

Согласовано:
заместитель директора по ВР
МБОУ Быстринская
СОШ №15
Мансурова О.А.

Мансурова О.А.
«30» 09 2022 г.

Утверждаю:
директор МБОУ
Быстринской СОШ №15
Кулешова В.В.

Кулешова В.В.
«30» 09 2022 г.
№01-06-82



Дополнительная общеобразовательная программа
«ШАГ В ПРОФЕССИЮ»
(«ПОВАР»)

Срок обучения: 204 час.

2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность: социально-гуманитарная.

Подготовка подрастающего поколения к созидательному труду на благо общества - важнейшая задача всей образовательной системы государства. Ее успешное осуществление связано с постоянным поиском наиболее совершенных путей трудового воспитания и профессиональной ориентации. Передовой педагогический опыт, результаты научных исследований показывают, что только комплексный подход к решению вопросов трудового самоопределения молодежи способствует успеху профориентационной деятельности.

Профессиональная ориентация - это государственная по масштабам экономическая по результатам, социальная по содержанию, педагогическая по методам сложная и многогранная проблема. Профориентация содействует рациональному распределению трудовых ресурсов общества в соответствии с интересами, склонностями, возможностями личности и потребностями народного хозяйства в кадрах определенных профессий.

Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность

В выпускных классах дети сосредотачиваются на профессиональном самоопределении. Оно предполагает самоограничение, отказ от подростковых фантазий, в которых ребенок мог стать представителем любой профессии. Старшекласснику приходится ориентироваться в различных профессиях, что совсем не просто, поскольку в основе отношения к профессии чаще всего лежит не свой собственный, а чужой опыт, т.е. сведения, полученные от родителей, друзей, знакомых и т.п.

Этот опыт обычно абстрактен. Кроме того, нужно верно оценить свои собственные возможности: уровень учебной подготовки, здоровье, материальные условия семьи и главное - свои способности и склонности.

Современная экономическая и политическая обстановка заставляет предъявлять все более высокие требования к индивидуальным психофизиологическим особенностям человека. Рыночные отношения кардинально меняют характер и цели труда: возрастает его интенсивность, усиливается напряженность, требуется высокий профессионализм, выносливость и ответственность.

В связи с этим огромное внимание необходимо уделять проведению целенаправленной профориентационной работы среди молодежи и школьников, которая должна опираться на глубокое знание всей системы основных факторов, определяющих формирование профессиональных намерений личности и пути ее реализации.

Профориентация - это научно обоснованная система социально-экономических, психолого-педагогических, медико-биологических и производственно-технических мер по оказанию молодёжи личностно ориентированной помощи в выявлении и развитии способностей и склонностей, профессиональных и познавательных интересов в выборе профессии, а также формирование потребности и готовности к труду в

условиях рынка, многоукладности форм собственности и предпринимательства. Она реализуется через внешкольную работу с обучающимися.

На современном этапе можно выделить следующие основные проблемы, мешающие полноценной профориентационной работе: неопределенность целей профессионального самоопределения, отсутствие общепринятых (признаваемых разными слоями общества) образов жизненного и профессионального успеха, слабое взаимодействие профориентационной науки с представителями смежных наук и сфер познания, явно недостаточное время, отведенное в школах для профориентационной работы, слабое внимание к профориентации различных социальных институтов.

Актуальность программы определяется также основными **нормативноправовыми документами:**

- Федеральный закон «Об образовании Российской Федерации» (приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ);
- Государственная программа РФ «Развитие образования на 2018-2025 годы» (постановление Правительства от 26.12.2017 №1642)
- Положение о профессиональной ориентации и психологической поддержке населения в РФ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. №196;
- Приказ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. №196;
- СанПиН в учреждении дополнительного образования детей 2.4.4.3172-14 от 04.07.2014 № 41.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что она способствует социализации и профессиональному самоопределению обучающихся через формирование системы знаний, представлений о себе, собственных ресурсах, возможностях и способностях, представлений о рынке труда и рынке образовательных услуг, а также активизации личностной позиции обучающихся в ситуации профессионального выбора. Программа позволит обучающимся получить ответы на волнующие вопросы и принять обоснованное решение о дальнейшей образовательной траектории и перспективах профессионального становления.

Цель программы: оказание профориентационной поддержки обучающимся, формирование способности выбирать сферу деятельности, оптимально соответствующую их способностям, интересам и психологическим особенностям личности с учетом конъюнктуры рынка труда.

Задачи:

- обеспечить системой сведений о мире современных профессий;
- научить выделению ближних и дальних профессиональных целей;
- актуализировать процесс профессионального самоопределения подростков за счет активизации их психологических ресурсов;
- помочь осознать трудности в достижении профессиональных целей и найти пути их преодоления;
- помочь определить пути саморазвития;
- развивать способности адаптироваться в реальных социально-экономических условиях;
- воспитывать личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе;

помочь сопоставить

Количество часов на освоение программы: 204 часа

Формы:

групповые занятия предполагают:

- участие в обсуждении и решении проблемных ситуаций, выдвигаемых учителем;
- выполнение тренировочных упражнений;

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности

к концу реализации программы обучающиеся должны владеть основными теоретическими знаниями в области профессии повар:

1. Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
2. 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;
3. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
4. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

5. Назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой и правила ухода за ними;
6. Рациональную организацию труда на своём рабочем месте;
7. Безопасные противопожарные и санитарно-гигиенические методы труда;
8. Рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
9. Требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;
10. Кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности.
11. Влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.
12. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Обучающиеся должны владеть методами практической работы, предусмотренными программой, то есть осуществлять следующие виды деятельности:

1. Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности, различных салатов из свежих, варёных и припущенных овощей с мясом, рыбой, винегретов;
2. Варить бульон, супы;
3. Готовить вторые блюда несложного приготовления из овощей, рыбы и мясных продуктов;
4. Готовить соусы, различные виды пассировок;
5. Готовить горячие и холодные напитки;
6. Готовить мучные изделия: вареники, пельмени, лапшу домашнюю, пирожки, булочки, ватрушки.

Формы подведения итогов.

Данная программа предполагает тематический и итоговый **виды контроля** знаний. В качестве **форм контроля** предусматриваются устный или письменный опрос, а также практические работы и тестовые задания.

Контроль и оценка результатов освоения программы

| Результаты (освоенные умения) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, | - организация рабочего места повара горячего цеха; - производственная эксплуатация | Защита практических работ, тестирование, |

| | | |
|--|--|--|
| <p>подготовку пряностей и приправ; готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений;</p> <p>-механическая кулинарная обработка овощей, грибов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</p> <p>- приготовление блюд из овощей и грибов;</p> <p>- участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов;</p> <p>- оформление технологической документации.</p> | <p>устный опрос.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.</p> |
| <p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых; готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога; готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> | <p>-механическая кулинарная обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, вареников, пельменей, блинчиков;</p> <p>-приготовление блюд из макаронных изделий, бобовых, яиц и творога;</p> <p>-приготовление вареников, пельменей, блинчиков;</p> <p>-производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования;</p> <p>-участие в проведении бракеража блюд;</p> <p>-оформление технологической документации.</p> | <p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.</p> |
| <p>Готовить бульоны и отвары; готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; готовить простые холодные и горячие соусы.</p> | <p>-механическая кулинарная обработка основных продуктов для приготовления простых супов и соусов;</p> <p>-приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов и соусов;</p> <p>-приготовление холодных и горячих супов и соусов;</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>-производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования;</p> <p>-участие в проведении бракеража супов и соусов;</p> <p>-оформление технологической документации</p> | |
| <p>Производить обработку рыбы с костным скелетом;производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, рыбных консервов и морепродуктов.</p> | <p>-механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов;</p> <p>- организация рабочего места повара рыбного и горячего цехов;- кулинарная обработка рыбы;</p> <p>-технология приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов;</p> <p>- производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений;</p> <p>- участие в проведении бракеража блюд из рыбы;</p> <p>- оформление технологической документации.</p> | <p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.</p> |
| <p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>-механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени;- обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой времени;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы в соответствии с учетом ученической нормой</p> | <p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>времени;</p> <ul style="list-style-type: none"> -- точность и правильность приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - сервировать и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. - соответствие выбора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений заданной технологии приготовления; - соблюдение безопасных условий труда, организация рабочего места, правила соблюдения санитарии и гигиены труда; | |
| <p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и простых салатов; - точность и правильность приготовления бутербродов и простых салатов; - соответствие нарезки гастрономических продуктов, хлеба, видов нарезки для приготовления простых салатов согласно технологическому процессу - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии | <p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - подбор декора (оформления) - приготовление бутербродов и простых салатов в соответствии с ученической нормой времени. | |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда. Готовить и оформлять простые горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки; готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков; - приготовление простых холодных закусок, простых холодных блюд, простых горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков в соответствии с ученической нормой времени - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - точность и правильность приготовления холодных закусок, простых холодных блюд, простых горячих сладких блюд, простых горячих и холодных напитков; -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, простых холодных блюд, простых горячих сладких блюд, простых горячих и холодных напитков; | <p>Защита практических работ, тестирование, устный опрос.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении работ по учебной практике.</p> |
| Соблюдать правила безопасности труда. | -соблюдение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач | |
| Пользоваться технической, технологической и нормативной документацией. | -умение пользоваться справочной литературой, ГОСТами, ОСТАми | |

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лабораторий «Техническое оснащение и организация рабочего места», учебный кулинарный цех.

Оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно- методической документации;
- наглядные пособия (плакаты по обработке, разделке, нарезке и приготовлению полуфабрикатов; технологические таблицы, электронные презентации).
- технические средства обучения (компьютер, проектор, экран)

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов и инвентаря

Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений по профессии «Повар». Учебная практика проводится после изучения теоретической части. Учебная практика проводится в учебно-кулинарном цехе учреждения. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Рекомендуемый перечень блюд для производственной практики

Первые блюда

Супы заправочные

Щи из свежей капусты

Щи из квашеной капусты

Щи зеленые

Щи по-уральски

Борщ украинский

Борщ флотский

Борщ московский

Рассольник домашний

Рассольник с крупой

Суп картофельный рыбный

Суп картофельный с бобами

Суп картофельный с макаронами

Суп картофельный с крупой

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Суп крестьянский

Суп с макаронными изделиями

Суп - лапша домашняя на курином бульоне с курицей

Суп с рисом или другими крупами

Суп гороховый

Супы молочные

Суп молочный с макаронными изделиями. Суп молочный с домашней лапшой, с курицей

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная

Котлеты или биточки рыбные с гарниром

Рыбные тефтели в соусе

Мясные горячие блюда

Отварное мясо

Сосиски, сардельки, колбаса с гарниром

Картофельная запеканка с мясом

Блинчики с мясом

Котлеты и биточки с гарниром

Зразы рубленые

Рулет с макаронами

Тефтели с рисом

Биточки

Котлеты

Блюда из теста

Булочки

Ватрушки

Блинчики с вареньем

Вареники с творогом

Горячие напитки

Чай с сахаром и лимоном

Чай с молоком

Кофе с молоком

Кофе мерный

Кофе с молоком или сливками

Кофе со сгущенным молоком

Список блюд может быть расширен, дополнен за счет национальных и местных блюд.

Кадровое обеспечение программы

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателя, мастера): наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

1. *Начало учебного года* - 2 сентября
2. *Продолжительность учебного года*: 34 учебных недели
3. *Сроки и продолжительность учебного года по четвертям*:
I четверть: 8 учебных недель,
II четверть: 8 учебных недель,
III четверть: 9 учебных недель,
IV четверть: 9 учебных недель
4. *Сроки и продолжительность каникул*:
Осенние каникулы: 10 календарных дней,
Зимние каникулы: 11 календарных дней,
Весенние каникулы: 7 календарных дней;
5. *Праздничные и выходные дни*:
4 ноября - День народного единства;
1, 2, 3, 4, 5, 6 и 8 января - Новогодние каникулы;
7 января - Рождество Христово;
23 февраля - День защитника Отечества;
24 февраля - выходной день, перенос с воскресенья 23 февраля;
8 марта - Международный женский день;
1 мая - Праздник Весны и Труда;
9 мая - День Победы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория слушателей: школьники 8-9 классов

Срок обучения: 2 года. Количество учебных часов 204, теория -98, практика -100, экзамен -6

| № п/п | Наименование разделов и дисциплин | Всего часов | <u>Итого</u> <u>8</u> <u>класс</u> | <u>8 класс</u> | | <u>Итого</u> <u>9</u> <u>класс</u> | <u>9 класс</u> | | | Промежуточная аттестация |
|----------|---|-------------|--|----------------|----------------------|--|----------------|----------------------|---------------------|--------------------------|
| | | | | лекции | практические занятия | | лекции | практические занятия | Итоговая аттестация | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ТО | <i>Теоретическое обучение</i> | 98 | 48 | 48 | - | 50 | 50 | - | | |
| | <i>Общепромышленной курс</i> | 38 | 28 | 28 | - | 10 | 10 | - | | |
| УД 1 | Товароведение пищевых продуктов | 18 | 18 | 18 | - | - | - | - | | диф. зачёт |
| УД 2 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | | диф. зачёт |
| УД 3 | Основы калькуляции и учета | 10 | - | - | - | 10 | 10 | - | | диф. зачёт |
| | <i>Специальный курс</i> | 60 | 20 | 20 | | 40 | 40 | | | |
| УД 6 | Кулинария | 50 | 10 | 10 | - | 40 | 40 | - | | диф. зачёт |
| УД 7 | Оборудование предприятий общественного питания и организация производства | 10 | 10 | 10 | - | - | - | | | |
| ПО | <i>Практическое обучение</i> | 100 | 18 | - | 18 | 82 | | 82 | | |
| УП | Учебная практика | 100 | 18 | - | 18 | 82 | - | 82 | | диф. зачёт |
| | ВСЕГО | 198 | 66 | 48 | 18 | 132 | 50 | 82 | | |
| | Самостоятельное изучение | 60 | 20 | 14 | 6 | 40 | 16 | 24 | | |
| КЭ | Квалификационный экзамен | 6 | | | | 6 | | | 6 | |
| | ИТОГО | 204 | 66 | 48 | 18 | 132 | 50 | 82 | 6 | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Товароведение пищевых продуктов»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов (макс) | Уровень усвоения |
|------------------------------------|--|---------------------------|-------------------------|
| Тема 1 | Введение. Качество пищевых продуктов. | | |
| | Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. | 1 | 2 |
| Тема 2. | Хранение пищевых продуктов, консервирование, пищевых продуктов | | |
| | Хранение пищевых продуктов. Сертификаты. | 1 | 2 |
| Тема 3. | Химический состав пищевых продуктов | | |
| | Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, органические кислоты, прочие вещества – дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, фитонциды, пестициды. | 1 | 2 |
| Тема 4. | Плоды, овощи. Товароведная характеристика. | | |
| | Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, требования к качеству. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения. | 2 | 2 |
| Тема 5. | Рыба, классификация, пищевая ценность. Рыба, товароведная характеристика. | | |

| | | | |
|----------------|--|---|---|
| | <p>Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.</p> <p>Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.</p> <p>Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требование к качеству, дефекты.</p> | 4 | 2 |
| Тема 6. | <p>Мясо, классификация, пищевая ценность.</p> <p>Мясо, товароведная характеристика.</p> <p>Колбасные изделия.</p> | | |
| | <p>Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.</p> <p>Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения</p> <p>Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.</p> <p>Колбасные изделия и мясокопчености. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.</p> <p>Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.</p> | 4 | 2 |
| Тема 7. | <p>Молоко, масло сливочное.</p> <p>Кисломолочные продукты.</p> | | |
| | <p>Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.</p> | 1 | 2 |

| | | | |
|-----------------|--|---|---|
| | <p>Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.</p> <p>Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.</p> <p>Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия хранения. Кулинарное использование.</p> | | |
| Тема 8. | <p>Мука, крупы.</p> <p>Макаронные изделия, хлебобулочные, кондитерские изделия.</p> | | |
| | <p>Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использования в кулинарии.</p> <p>Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использования в кулинарии.</p> <p>Дрожжи. Виды. Свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.</p> <p>Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству. Дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.</p> <p>Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.</p> | 1 | 2 |
| Тема 9. | <p>Яйца, яйцепродукты.</p> | | |
| | <p>Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.</p> <p>Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> | 1 | 2 |
| Тема 10. | <p>Крахмал, сахар, кондитерские изделия.</p> <p>Вкусовые продукты, чай, кофе</p> | | |
| | <p>Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Кулинарное использование.</p> <p>Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.</p> <p>Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность,</p> | 1 | 2 |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование. | | |
| | Зачёт | 1 | |
| | Итого | 18 | |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов (макс) | Уровень усвоения |
|------------------------------------|--|---------------------------|-------------------------|
| Тема 1 | Введение. Основы гигиены труда повара | | |
| | Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения. | 2 | 2 |
| Тема 2. | Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию п.о.п. | | |

| | | | |
|----------------|---|---|---|
| | <p>Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.</p> <p>Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.</p> <p>Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</p> <p>Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.</p> <p>Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи.</p> <p>Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.</p> <p>Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.</p> | 3 | 2 |
| Тема 3. | Макро и микроорганизмы | | |
| | <p>Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.</p> <p>Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности.</p> <p>Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.</p> <p>Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация.</p> <p>Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции.</p> <p>Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка.</p> <p>Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения.</p> <p>Меры профилактики.</p> | 4 | 2 |

| | | | |
|--|--------------|--------------|-----------|
| | Зачёт | 1 | |
| | | Итого | 10 |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы калькуляции и учета»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов (макс) | Уровень усвоения |
|------------------------------------|---|---------------------------|-------------------------|
| Тема 1 | Введение. Виды учёта на ПОП | | |
| | Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование. | 2 | 2 |
| Тема 2. | Нормативные документы на предприятиях общественного питания. Сборник рецептур. | | |
| | Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур блюд мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Товарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре. | 2 | 2 |
| Тема 3. | План меню | | |

| | | | |
|----------------|---|-----------|---|
| | <p>Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП.</p> <p>Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.</p> <p>Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.</p> | 2 | 2 |
| Тема 4. | Материальная ответственность | | |
| | <p>Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет товарных операций, учет сырья и товаров, прием товаров на складе – по количеству и качеству).</p> <p>Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформления отпуска продуктов из кладовой.</p> <p>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.</p> <p>Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц.</p> <p>Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформления. Порядок списания продуктов и тары.</p> | 2 | 2 |
| | Зачёт | 2 | |
| | Итого | 10 | |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания и организация производства»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
|---|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Организация производства | | |

| | | |
|--|---|------|
| Характеристика предприятий общественного питания. Классификация | Типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. | 0, 5 |
| Организация работы цехов | Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов | 0, 5 |
| Охрана труда и техника безопасности | Законодательство по охране труда и технике безопасности Типовая инструкция по охране труда | 0, 5 |
| Раздел 1. Механическое оборудование. | | |
| Универсальные приводы. Машины для обработки овощей. | Понятие об узлах машины. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности на примере ПУ-0,6 Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК -250 , КНН 600.Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности. | 0, 5 |
| Раздел 2. Оборудование для обработки рыбы и мяса. | | |
| МС-8-150; МРМ-15 | Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности МС-8-150 . Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыхлительной машины | 0, 5 |

| | | |
|---|---|------|
| | МРМ 15. Определить последовательность сборки мясорыхлительной машины и сменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач. | |
| Раздел 3. Машины для подготовки кондитерского сырья; Машины для приготовления и обработки теста | | |
| МС-24-300; ТМ-1М; | Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования МС-24-300. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестомесильной машины ТММ 1; ВМ. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. | 0, 5 |
| Машины подготовки кондитерского сырья ВМ-35;ТММ1;МТМ 15 | Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестомесильной машины ТММ 1; МТМ -15. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности взбивальной машины ВВ 35. | 0, 5 |
| Раздел 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров | | |
| МРТ-300А | 1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРТ -300А. Освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение. | 0, 5 |
| РАЗДЕЛ 5. Теплового оборудования. | | |
| Варочное оборудование. Пищеварочные котлы КЭП-100;КПЭ-60 | Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 100 | 0, 5 |

| | | |
|--|--|------|
| АПЭСМ-2;КВЭ-7 | Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7 . Освоение техники безопасности. 2. Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2 . | 0, 5 |
| Раздел 6. Жарочно пекарное оборудование. | | |
| Аппараты для выпечки ШПЭСМ-3;ШЖЭСМ-2 | Устройство шкафа пекарского электрического секционномодулированного и шкафа жарочного электрического секционномодулированного . Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации | 0, 5 |
| Аппараты для жарки СЭСМ-20;СКЭ - 0,3 | Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционномодулированной СЭСМ 20; Сковорода электрическая с коственным обогревом -0,3; | 0, 5 |
| Раздел 7. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование | | |
| Весы, правила взвешивания. | Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы. Основные сведения о весах механических. Основные сведения о весах электронных. устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации | 0, 5 |
| Раздел 8. Универсальное тепловое оборудование | | |
| ПЭСМ-4ШБ;СВЧ | Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи . Выбор режима работы. Определить и изучить устройство электрических секционномодулированных плит . Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ - 4ШБ . | 0, 5 |
| КНЭ-25 | Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25 . Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. | 0, 5 |
| Раздел 9. Оборудование для раздачи пищи | | |

| | | |
|---|--|-----------|
| МЭСМ-3;МЭСМ-60 | Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для I блюд МЭСМ 3;МЭСМ-60 . Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания. | 0, 5 |
| Раздел 10. Посудомоечные машины. | | |
| Машина посудомоечная универсальная ММУ-2000 | Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин. устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины ММУ-2000 | 0, 5 |
| Раздел 11. Холодильное оборудование. | | |
| Холодильное оборудование | Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты.. | 0, 5 |
| Зачет | | 1 |
| Виды самостоятельных работ: Составление таблицы: возможные неисправности сковород и способы их устранения Разработка презентации на тему: «Применение современного оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания» | | |
| Итого | | 10 |

Тематический план и содержание учебной дисциплины « Кулинария»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Механическая, кулинарная обработка сырья. | | |
| Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и | Первичная обработка овощей. Нарезка овощей. Обработка соленных овощей. | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| грибов. | | |
| Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов | Обработка свежей рыбы. Обработка соленой рыбы. Полуфабрикаты из рыбы. | 2 |
| Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи | Обработка мяса. Кулинарный разруб туш. Полуфабрикаты из мяса. | 2 |
| Раздел 2. | | |
| Тепловая кулинарная обработка продуктов | | |
| Значение тепловой обработки | Виды тепловой обработки. | 1 |
| Раздел 3. | | |
| Кулинарная характеристика блюд. | | |
| Технологический процесс приготовления супов. | Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Молочные супы. Супы пюре. Прозрачные супы. Холодные супы. | 4 |
| Технологический процесс приготовления соусов. | Соус белый и его производные. Соус красный и его производные. Соус молочный сметанный. | 4 |
| Технологический процесс приготовления блюд из круп, макаронных изделий. | Блюда из круп. Блюда из макарон. Блюда из бобовых. | 4 |
| Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов. | Блюда из отварных овощей. Блюда из жаренных овощей. Блюда из жаренных во фритюре. Блюда из запеченных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда из грибов. | 6 |
| Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. | Блюда из отварной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из потрошенной рыбы. Блюда из морепродуктов. Блюда из рыбы осетровых пород. Блюда из консервированной рыбы. | 6 |
| Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. | Блюда и гарниры из отварного из мяса и птицы. Блюда из припущенных мяса и птицы, Блюда жареных мяса и птицы. Блюда из тушёных мясо и птицы. Блюда из запеченных мясо и птицы. Блюда из рубленой массы. Блюда из котлетной | 6 |

| | | |
|---|---|-----------|
| | массы. Блюда из кнельной массы. Блюда из субпродуктов. Блюда из мясо дичи. Блюда из птицы. | |
| Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд. | Блюда из яиц. Блюда из творога. | 2 |
| Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. | Бутерброды. Салаты, винегреты. Мясные закуски. Рыбные закуски. | 2 |
| Технологический процесс приготовления напитков. | Холодные напитки. Горячие напитки. | 1 |
| Технологический процесс приготовления сладких блюд. | Желированные блюда. | 2 |
| Технологический процесс приготовления блюд из теста. | Дрожжевое безопарное тесто. Изделия из бездрожжевого теста. Дрожжевое опарное тесто. Изделия из дрожжевого опарного теста. Жидкое дрожжевое тесто. Изделия из пресного теста. Изделия из заварного теста. Изделия из песочного теста. | 4 |
| Лечебное питание. | Лечебное питание первых блюд. Лечебное питание вторых блюд. Лечебное питание холодных блюд. | 1 |
| Зачет | | 1 |
| Итого: аудиторная учебная нагрузка | | 50 |
| Всего | | 50 |

Учебная практика

| Наименование тем | Виды работ | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| <p>Обработка овощей и грибов, технология приготовления блюд из отварных и жареных овощей и грибов.</p> <p>Учебная практика</p> | <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места повара горячего цеха; - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений; - приготовление блюд из овощей и грибов; - участие в проведении бракеража блюд из овощей и грибов; - оформление технологической документации | 8 | 2 |
| <p>Обработка мяса и мясных продуктов, технология приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Учебная практика</p> | <p>Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места повара горячего цеха; - приготовление, оформление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов; -производственная эксплуатация холодильного, электромеханического и теплового оборудования; - участие в проведении бракеража блюд из мяса и мясных продуктов; - оформление технологической документации. | 12 | 2 |
| <p>Обработка птицы и технология приготовления простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Учебная практика.</p> | <p>Приготовление простых блюд из домашней птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места повара горячего цеха; - приготовление, оформление и отпуск простых блюд из домашней птицы; -производственная эксплуатация холодильного, | 12 | 2 |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | <p>электромеханического и теплового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении бракеража простых блюд из домашней птицы; - оформление технологической документации. | | |
| <p>Обработка рыбы, рыбных консервов, морепродуктов и технология приготовления простых блюд из рыбы.</p> | <p>Приготовление простых блюд из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места повара рыбного цеха в горячем цехе; - кулинарная обработка рыбы, рыбных консервов и морепродуктов - технология приготовления полуфабрикатов; - производственная эксплуатация холодильного и электромеханического оборудования, инвентаря и приспособлений, электромеханического и теплового оборудования; - приготовление оформление и отпуск простых блюд из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов; - участие в проведении бракеража блюд из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов. | 12 | 2 |
| <p>Обработка круп, яиц, макаронных изделий и технология приготовления блюд из них.</p> <p>Учебная практика.</p> | <p>Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовка бобовых,макаронных изделий к варке; -приготовление блюд из бобовых; -приготовление блюд из макаронных изделий; -производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования; -участие в проведении бракеража блюд из бобовых, макаронных изделий; -оформление технологической документации | 12 | 2 |

| | | | |
|--|--|----|---|
| <p>Технология приготовления супов, соусов, замес пресного теста и изделий из него.</p> | <p>Приготовление простых супов и соусов замес пресного теста и изделий из него.</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемы обработки продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, холодных и горячих соусов; -приготовление холодных и горячих супов, холодных и горячих соусов; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; -участие в проведении бракеража супов, соусов; <p>оформление технологической документации</p> | 12 | 2 |
| <p>Технология приготовления бутербродов, салатов, холодных и сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Учебная практика.</p> | <p>Приготовление и оформление простых бутербродов, салатов, холодных блюда закусок, простых сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места повара холодного цеха -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок, простых сладких блюд, горячих и холодных напитков; -приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей, винегрета, простых холодных блюд и закусок, простых сладких блюд, горячих и холодных напитков; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; -участие в проведении бракеража салатов, винегрета, простых холодных блюд и закусок, простых сладких блюд, горячих и холодных напитков; | 16 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -оформление технологической документации -работа с технологической документацией. | | |
| Замес дрожжевого теста и изделия из него; диетическое питание; бракераж готовых блюд. | <ul style="list-style-type: none"> Замес дрожжевого теста и изделий из него. -механическая кулинарная обработка основных продуктов и подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков; -приготовление холодных и горячих сладких блюд; - приготовление холодных и горячих напитков; -производственная эксплуатация электромеханического, теплового и холодильного оборудования; -участие в проведении бракеража сладких блюд и напитков; -оформление технологической документации | 18 | 2 |
| Итого | | 100 | |

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. – 4 издание дополненное.- М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2016
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов, 2017г. ОИЦ «Академия»,
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, 2008г. ОИЦ «Академия»,
4. Сопина Л.Н. Пособие для повара, 2008г. ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., Кулинарная характеристика блюд, 2016 г. ОИЦ «Академия»
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет, 2012г. ОИЦ «Академия»
7. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие, 2008г. ОИЦ «Академия».
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2012г. ОИЦ «Академия».
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2010г. ОИЦ «Академия».
9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар», 2010г. ОИЦ «Академия».
10. Соловьева О.М. Кулинария ТО часть 1, 2018г.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, 2010г. ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

1. Интернет- ресурсы:
<http://www.profobrazovanie.org/t1023-topic>
2. http://www.edu.ru/index.php?page_id=6 Федеральный портал Российское образование
3. [allbest](http://allbest.ru/) - "Союз образовательных сайтов"
4. <http://www.comodity.ru/> сайт товароведение продовольственных товаров
5. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептов
6. <http://www.gastronom.ru/> сайт кулинарного журнала «Гастроном»
7. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> сайт журнала «Общепит»
8. <http://www.povarenok.ru/> кулинарный сайт

9. <http://www.kyxarka.ru/news/1396.html>- кулинарный сайт

Справочники:

1.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. М.: ДеЛипринт, 2011. – 590 с.

Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюда кулинарных изделий М., издательский центр «Академия»,2013.-506с.

3.Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. – 328 с.