

**Частное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Северо-Западный учебный центр  
«Специалист»**



Утверждаю  
Директор ЧОУ ДПО «Учебный центр «Специалист»

Н.Н. Скоробогатова  
«26» мая 2017 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
ПОВАР 3-го РАЗРЯДА »**

Санкт-Петербург

2017 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>2-27</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>28-34</b>
<b>3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	<b>35</b>

# Рабочая программа по профессии «Повар 3 разряд»

Уровень образования, необходимый для реализации профессиональной программы: основное (общее) образование.

Стаж и опыт работы не требуется.

## **ТЕМА 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЗАПРАВОЧНЫХ, МОЛОЧНЫХ И СЛАДКИХ СУПОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме **Приготовление основных заправочных, молочных и сладких супов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые основные заправочные супы.
3. Готовить простые основные молочные супы.
4. Готовить простые сладкие супы.

С целью овладения видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным, молочным и сладким супам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных заправочных, молочных и сладких супов;
- оценивать качество готовых заправочных, молочных и сладких супов;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных заправочных, молочных и сладких супов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных заправочных, молочных и сладких супов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных заправочных, молочных и сладких супов;
- температурный режим и правила приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных заправочных, молочных и сладких супов;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных заправочных, молочных и сладких супов;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных заправочных, молочных и сладких супов**

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

***Самостоятельная работа № 1***

Заполнение технологических карт основных заправочных супов.

Составление технологических схем приготовления основных заправочных супов (по заданным условиям).

***Самостоятельная работа № 2***

Заполнение технологических карт молочных и сладких супов.  
Составление технологических схем приготовления молочных, сладких супов (по заданным условиям).

**Дополнительно:**

- Составление технологических схем приготовления бульонов (по заданным условиям).
- Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску основных заправочных супов (по заданным условиям).
- Составление таблиц «Требования к качеству основных заправочных супов» (по заданным условиям).
- Составление таблиц «Требования к качеству и сроки реализации молочных, сладких супов» (по заданным условиям).
- Составление таблиц «Требования к качеству горячих соусов и сроки реализации» (по заданным условиям).
- Подготовка презентации «Приготовление бульонов и отваров»
- Подготовка презентации «Приготовление щей»
- Подготовка презентации «Приготовление борщей»
- Подготовка презентации «Приготовление рассольников»
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи супов».
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи соусов».

**Учебная практика**

**Виды работ**

- Осуществление приемки сырья по качеству и количеству;
- Выполнение основных операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов;
- Приготовление полуфабрикатов для основных заправочных, молочных и сладких супов;
- Выполнение основных технологических операций для приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов;
- Проведение бракеража готовых основных заправочных, молочных и сладких супов;
- Отработка приемов хранения и реализации основных заправочных, молочных и сладких супов.

**Производственная практика**

**Виды работ**

- ◆ Приготовление бульонов и отваров;
- ◆ Приготовление основных заправочных, молочных и сладких супов;

**ТЕМА 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ СОУСОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме **Приготовление основных соусов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
2. Готовить простые холодные и горячие соусы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления основных соусов.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;
- оценивать качество готовых основных соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;
- температурный режим и правила приготовления основных соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных соусов;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

<p><b>Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных соусов</b>          Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:  <i>Самостоятельная работа № 1</i>          Заполнение технологических карт холодных основных соусов.          Составление технологических схем приготовления холодных основных соусов (по заданным условиям).  <i>Самостоятельная работа № 2</i>          Заполнение технологических карт горячих основных соусов.          Составление технологических схем приготовления горячих основных соусов.  <i>Дополнительно:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Составление технологических схем приготовления бульонов (по заданным условиям).</li> <li>◆ Составление схемы классификации основных соусов (по заданным условиям).</li> <li>◆ Составление таблиц «Требования к качеству холодных основных соусов и сроки реализации» (по заданным условиям).</li> <li>◆ Составление таблиц «Требования к качеству горячих основных соусов и сроки реализации» (по заданным условиям).</li> <li>◆ Подготовка презентации «Приготовление бульонов и отваров»</li> <li>◆ Подготовка презентации «Приготовление горячих основных соусов»</li> <li>◆ Подготовка презентации «Приготовление холодных основных соусов»</li> <li>◆ Подготовка презентации «Приготовление рассольников»</li> <li>◆ Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи основных соусов».</li> </ul>
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление приемки сырья по качеству и количеству;</li> <li>• Выполнение основных операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления основных соусов;</li> <li>• Приготовление полуфабрикатов для основных соусов;</li> <li>• Выполнение основных технологических операций для приготовления основных соусов;</li> <li>• Проведение бракеража готовых основных соусов;</li> <li>• Отработка приемов хранения и реализации основных соусов.</li> </ul>
<p><b>Производственная практика</b></p>

### **Виды работ**

- Приготовление бульонов и отваров;
- Приготовление холодных основных соусов;
- Приготовление горячих основных соусов.

### **ТЕМА 3: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме **Приготовление основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
3. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
4. Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, основные простые блюда из каш и кукурузы.
5. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из бобовых изделий.
6. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из макаронных изделий

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

#### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и формовку традиционных видов овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления основных блюд и гарниров из круп;
- подготовки сырья и приготовления основных блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов.
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп.
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов бобовых, макаронных изделий.

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, пряностей; правила их безопасного использования;

**Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных блюд из овощей и грибов (по заданным условиям)**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

***Самостоятельная работа № 1***

Заполнение таблицы «Виды нарезки овощей и кулинарное использование»

***Самостоятельная работа № 2***

Подготовка презентации «Нарезка нетрадиционных видов овощей»

***Самостоятельная работа № 3***

Заполнение технологических карт отварных, жареных, тушеных, запечённых блюд из овощей и грибов.

***Самостоятельная работа № 4***

Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров овощей и грибов.

**Дополнительно:**

- Подготовка сообщений «Пищевая ценность грибов».
- Подготовка сообщения на тему: «Технологический процесс обработки свежих грибов».
- Подготовка сообщений «Технологический процесс обработки сушёных грибов».
- Подготовка сообщений «Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из традиционных видов овощей и грибов».
- Подготовка сообщений «Пищевая ценность блюд и гарниров из овощей в питании человека»
- Составление таблицы «Сроки и условия хранения очищенных традиционных видов овощей».
- Составление таблицы «Использование различных способов тепловой обработки и оборудования в процессе приготовления блюд и гарниров из традиционных видов овощей».
- Составление таблицы «Требования к качеству овощных блюд и гарниров»
- Составление таблицы «Условия и сроки хранения, реализации блюд из традиционных видов овощей и грибов».
- Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных, запечённых овощей.
- Подготовка презентации «Простые и сложные формы из овощей».
- Подготовка презентации «Пищевая ценность грибов».
- Подготовка презентации «Технологический процесс обработки свежих грибов».
- Подготовка презентации «Технологический процесс обработки сушёных грибов».
- Подготовка презентации «Технологический процесс обработки солёных, маринованных, консервированных грибов».
- Подготовка презентации «Приготовление фаршей для простых основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов».
- Подготовка презентации «Технологический процесс приготовления овощных масс».

## **Учебная практика**

### **Виды работ**

1. Выполнение технологических операций по механической кулинарной обработке традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ с использованием современных видов оборудования.
2. Выполнение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из традиционных овощей и грибов, пряностей и приправ.
3. Выполнение технологических операций по механической кулинарной обработке традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ с использованием современных видов оборудования.
4. Выполнение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из традиционных овощей и грибов, пряностей и приправ.
5. Выполнение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ (в отварном, припущенном, жареном, запеченном, тушёном виде).
6. Выполнение технологических операций по порционированию и оформлению простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.
7. Выполнение операций по проведению бракеража простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.
8. Выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.

## **Производственная практика**

### **Виды работ**

1. Выполнение требований внутреннего распорядка
2. Соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.
3. Выполнение требований внутреннего распорядка
4. Соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.
5. Соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.
6. Соблюдение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ с использованием современных видов оборудования.
7. Порционирование, оформление и бракераж простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.  
Выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных блюд из традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ.

## **Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, теста**

### **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

#### **Самостоятельная работа № 1**

- Составление таблицы «Нормы вложения сырья и жидкости для блюд и гарниров из круп»
- Заполнение технологических карт блюд и гарниров из круп, бобовых изделий и кукурузы.
- Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых изделий и кукурузы.



### **Самостоятельная работа № 2**

- Заполнение технологических карт мучных блюд из теста с фаршем.
- Составление технологических схем приготовления мучных блюд из теста с фаршем.

#### **Дополнительно:**

- Определение технологических операций приготовления теста для пельменей, вареников, блинчиков.
- Определение технологических операций приготовления начинок для пельменей, вареников, блинчиков.
- Определение технологических операций приготовления простых мучных блюд из пресного, блинчатого, дрожжевого теста.
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса»
- Подготовка презентации «Технология приготовления простых блюд из бобовых изделий и кукурузы».
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий».
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых мучных блюд из теста».

### **Учебная практика**

#### **Виды работ**

- приобретение навыков приёмки сырья по качеству и количеству;
- приобретение практических навыков по механической кулинарной обработке круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- приобретение практических навыков по выполнению технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов.
- освоение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, сахара, яиц, творога.
- освоение навыков по порционированию и оформлению простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, сахара, яиц, творога.
- освоение операций по проведению бракеража простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- освоение операций обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.

### **Производственная практика**

#### **Виды работ**

- участие в приёнке сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по приготовлению полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.

- выполнение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, муки.
- порционирование, сервировка, оформление и бракераж простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.
- выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки.

#### **ТЕМА 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление основных блюд из яиц творога** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд.
2. Готовить и оформлять основные блюда из яиц.
3. Готовить и оформлять основные блюда из творога.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

##### **иметь практический опыт:**

Подготовки сырья и приготовления основных блюд яиц, творога;

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления основных блюд;
- готовить и оформлять основные блюда из яиц, творога;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов яиц, творога;

##### **знать:**

- температурный режим и правила приготовления основных блюд из яиц, творога;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных блюд из яиц творога**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

##### ***Самостоятельная работа № 1***

- Заполнение технологических карт основных блюд из яиц и творога.
- Составление технологических схем приготовления основных блюд из яиц и творога.

##### ***Дополнительно:***

- Определение технологических операций приготовления основных блюд из яиц.
- Определение технологических операций приготовления основных блюд из творога.
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых основных блюд из и творога».
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых основных блюд из яиц».

**Учебная практика**

### **Виды работ**

- приобретение навыков приёмки сырья по качеству и количеству;
- приобретение практических навыков по механической кулинарной обработке муки, молочных и жировых продуктов, сахара, яиц, творога.
- приобретение практических навыков по выполнению технологических операций при приготовлении муки, молочных и жировых продуктов, сахара, яиц, творога.
- освоение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из яиц, творога.
- освоение навыков по порционированию и оформлению простых основных блюд из яиц, творога.
- освоение операций по проведению бракеража простых основных блюд из яиц, творога.
- освоение операций обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации простых основных блюд из яиц, творога.

### **Производственная практика**

#### **Виды работ**

- участие в приёнке сырья для приготовления простых основных блюд из яиц, творога.
- соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении полуфабрикатов из яиц, творога.
- соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении кулинарной продукции из яиц, творога.
- соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке яиц, творога.
- соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по приготовлению полуфабрикатов из яиц, творога.
- выполнение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из яиц, творога.
- порционирование, сервировка, оформление и бракераж простых основных блюд из яиц, творога.
- выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных блюд из яиц, творога.

## **ТЕМА 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме:

**Приготовление основных блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить обработку рыбы;
2. Производить приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из рыбы;
3. Готовить и оформлять простые основные блюда из рыбы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления полуфабрикатов и простых основных блюд из рыбы.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к основным простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовлении полуфабрикатов и основных простых блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных простых блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых основных простых блюд рыбы;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для основных простых блюд из рыбы.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд из рыбы;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных простых блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража основных простых блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных простых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых основных простых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, правила их безопасного использования.

**Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных простых блюд из рыбы**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

**Самостоятельная работа № 1**

Заполнение таблицы “Способы оттаивания рыбы”, “Характеристика основных полуфабрикатов из рыбы”

**Самостоятельная работа № 2**

Заполнение технологических карт основных простых блюд из отварной, припущенной, жареной, запечённой рыбы.

Составление технологических схем приготовления основных простых блюд из отварной, припущенной, жареной, запечённой рыбы

**Самостоятельная работа № 3**

Заполнение технологических карт основных простых блюд из рыбной котлетной массы.

Составление технологических схем приготовления основных простых блюд из рыбной котлетной массы

**Дополнительно:**

- Составление технологической последовательности при приготовлении полуфабрикатов по заданным условиям.
- Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску рыбных основных простых блюд по заданным условиям;

**Подготовка презентаций:**

- «Новые виды рыбного сырья и его подготовка для приготовления рыбных блюд»
- «Способы сервировки и варианты оформления основных простых блюд из рыбы»

**Подготовка сообщений:**

- «Посуда, используемая для приготовления основных простых рыбных блюд»
- «Новые способы тепловой обработки основных простых рыбных блюд»
- «Новые виды панировки полуфабрикатов из рыбы»

**Учебная практика**

**Виды работ**

- Освоение технологических операций приемки рыбного сырья по качеству и количеству;
- Освоение основных операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления простых блюд из рыбы;
- Освоение технологических операций приготовления полуфабрикатов для основных простых рыбных блюд из рыбы;
- Освоение приемов проведения бракеража готовых простых блюд из рыбы;
- Освоение операций по порционированию, оформлению, сервировке основных простых рыбных блюд из рыбы;
- Освоение приёмов безопасного хранения и реализации полуфабрикатов и готовых основных простых блюд из рыбы;
- Освоение способов замораживания и вакуумирования и размораживания полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

### **Производственная практика**

#### **Виды работ**

Участие в приёмке сырья для приготовления простых основных блюд из рыбы;

Соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;

Выполнение норм технической и нормативной документации при приготовлении полуфабрикатов и основных простых блюд из рыбы;

Соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке рыбы;

Соблюдение технологической последовательности при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;

Соблюдение норм выхода и минимизация потерь в процессе тепловой обработки(варка, жарение, тушение, запекание) при приготовлении простых основных блюд из рыбы;

Соблюдение технологической последовательности при приготовлении простых основных блюд из рыбы;

Порционирование, сервировка, бракераж простых основных блюд из рыбы;

Выполнение операций, обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации простых основных блюд из рыбы;

Выполнение операций по замораживанию, вакуумированию и размораживанию полуфабрикатов и готовых простых основных блюд из рыбы;

## **ТЕМА 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме **Приготовление основных блюд из мяса** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов.
3. Готовить и оформлять основные простые блюда из мяса и мясных продуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

#### **иметь практический опыт:**

обработки сырья, приготовления основных полуфабрикатов и основных блюд из мяса.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым основным блюдам из мяса;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных полуфабрикатов и блюд из мяса;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса;
- оценивать качество готовых основных блюд.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, основных полуфабрикатов и готовых блюд из мяса;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных блюд из мяса;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд из мяса;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и готовых основных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

## **ТЕМА 7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме **Приготовление основных блюд из домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить подготовку полуфабрикатов из домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.
3. Готовить и оформлять основные простые блюда из домашней птицы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

обработки сырья, приготовления основных полуфабрикатов и блюд из домашней птицы.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к основным простым блюдам из домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных полуфабрикатов и блюд из домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы;
- оценивать качество готовых основных блюд

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, основных полуфабрикатов и готовых блюд из домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных блюд из домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд из домашней птицы;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения основных полуфабрикатов домашней птицы и готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **Самостоятельная работа при изучении темы: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

#### **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

- Составление таблицы: «Приготовление основных полуфабрикатов из мясных продуктов» по заданным условиям.
- Составление конспекта «Технология приготовления котлетной массы и натуральной рубки» по заданным условиям.
- Составление таблицы: «Полуфабрикаты из птицы » по заданным условиям.
- Составление технологических схем: «Приготовление котлетной массы из птицы» по заданным условиям.

#### **Учебная практика**

##### **Виды работ**

- Выполнение технологических операций по механической кулинарной обработке домашней птицы с использованием современных видов оборудования;
- Выполнение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов (натуральных, рубленых, панированных) из домашней птицы;
- Выполнение операций по минимизации отходов в процессе механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы;
- Выполнение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жареном, запеченном, тушёном виде;
- Выполнение операций по минимизации потерь в процессе тепловой обработки и приготовлении простых основных блюд из домашней птицы;
- Выполнение технологических операций по порционированию, оформлению и сервировке простых основных блюд из домашней птицы;
- Выполнение операций по проведению бракеража простых основных блюд из домашней птицы;
- Выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных блюд из домашней птицы.

#### **Производственная практика**

##### **Виды работ**

- Выполнение требований внутреннего распорядка;
- Соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;
- Соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;
- Соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке домашней птицы;
- Соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по нарезке и формовке полуфабрикатов натуральных, рубленых, панированных из домашней птицы.
- Соблюдение технологических операций по приготовлению простых основных блюд из домашней птицы;
- Соблюдение норм выхода и минимизация потерь в процессе тепловой обработки - варка, жарение, тушение, запекание- при приготовлении простых основных блюд из домашней птицы;
- Порционирование, оформление, сервировка и бракераж простых основных блюд из домашней птицы;
- Выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных блюд

## **ТЕМА 8: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ САЛАТОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме

**Приготовление основных салатов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять основные салаты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления основных простых салатов.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных простых салатов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных простых салатов;
- оценивать качество основных простых салатов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления основных салатов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных простых салатов;
- правила охлаждения и хранения простых салатов, температурный режим хранения;
- требования к качеству основных простых салатов;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи основных простых салатов;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **Самостоятельные работы при изучении темы « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ САЛАТОВ»**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

- Тема 1. Составление технологических карт основных бутербродов.
- Тема 2. Составление требований к качеству основных простых салатов.
- Тема 3. Составление технологической последовательности приготовления основных салатов;
- Тема 4. Составление требований к качеству основных простых салатов;
- Заполнение таблиц правил и температурного режима хранения основных простых салатов;
- Дополнение технологических схем приготовления основных простых салатов.

### **Учебная практика**

**Виды работ**

- освоение технологических операций приемки гастрономических товаров и компонентов к ним по качеству и количеству;
- освоение технологических операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления простых основных салатов и компонентов к ним;
- освоение технологических операций приготовления основных простых салатов и



компонентов к ним;

- освоение способов порционирования, декорирования и сервировки основных простых салатов и компонентов к ним;
- освоение приёмов проведения бракеража готовых основных простых салатов;
- освоение приёмов безопасного хранения и реализации основных простых салатов и компонентов к ним;

### **Производственная практика**

#### **Виды работ**

- участие в приёмке гастрономических товаров и компонентов к ним для салатов по качеству и количеству;
- соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении основных салатов;
- соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении основных салатов;
- выполнение основных операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления основных салатов и компонентов к ним;
- соблюдение норм выхода и минимизация потерь в процессе подготовки и приготовления основных салатов и компонентов к ним;
- выполнение основных технологических операций по приготовлению основных простых основных салатов и компонентов к ним;
- порционирование, оформление и сервировка основных простых основных салатов и компонентов к ним;
- соблюдение норм, обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации основных простых основных салатов и компонентов к ним;

## **ТЕМА 9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме:

**Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
2. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

#### **иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок;
- оценивать качество основных холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

#### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления основных холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения основных холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству основных холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи основных холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Самостоятельные работы при изучении темы: Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

**Самостоятельная работа № 1**

- Подготовка презентации «Приготовление и оформление основных холодных блюд и закусок»
- Подготовка презентации «Приготовление и оформление холодных закусок из овощей, яиц и грибов».
- Подготовка презентации «Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы, мяса».

**Самостоятельная работа № 2** Заполнение технологических карт холодных закусок и блюд».

**Дополнительно**

- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления основных закусок из рыбы».
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления основных простых холодных закусок из мяса».
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления простых холодных блюд из мяса».
- Составление таблицы «Требования к качеству простых холодных блюд».
- Составление технологической последовательности приготовления основных холодных закусок из рыбы.
- Составление технологических последовательности приготовления основных холодных закусок из мяса.
- Дополнение и составление технологических схем приготовления простых холодных закусок и блюд из рыбы и мяса.

**Учебная практика**

**Виды работ**

- освоение технологических операций приемки гастрономических товаров и компонентов к ним по качеству и количеству;
- освоение технологических операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления простых основных холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- освоение технологических операций приготовления основных простых холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- освоение способов порционирования, декорирования и сервировки основных простых холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- освоение приёмов проведения бракеража готовых основных простых холодных блюд и закусок;
- освоение приёмов безопасного хранения и реализации основных простых холодных блюд и закусок и компонентов к ним;

**Производственная практика**

**Виды работ**

- участие в приёмке гастрономических товаров и компонентов к ним для холодных

блюды и закуски по качеству и количеству;

- соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении холодных блюд и закусок;
- соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении холодных блюд и закусок;
- выполнение основных операций по механической кулинарной обработке сырья для приготовления простых основных холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- соблюдение норм выхода и минимизация потерь в процессе подготовки и приготовления холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- выполнение основных технологических операций по приготовлению основных простых холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- порционирование, оформление и сервировка основных простых холодных блюд и закусок и компонентов к ним;
- соблюдение норм, обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации основных простых холодных блюд и закусок и компонентов к ним;

## **ТЕМА 10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ ПРОСТЫХ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление основных простых сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить и оформлять основные простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить основные простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять основные простые холодные напитки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления основных простых сладких блюд и напитков

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к основным простым сладким блюдам и напиткам;
- определять соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным простым сладким блюдам и напиткам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных простых сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных простых сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых основных блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству основных простых сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных простых сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения, температурный режим хранения основных простых сладких блюд и напитков;

- требования к качеству основных простых сладких блюд и напитков, правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных сладких блюд и напитков**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

***Самостоятельная работа № 1***

- Подготовка презентации «Оформление и подача основных холодных сладких блюд»
- Подготовка презентации «Оформление и подача основных горячих сладких блюд»
- Составление таблицы «Требования к качеству основных сладких блюд»
- Заполнение технологических карт основных сладких блюд по заданным условиям.

***Самостоятельная работа № 2***

- Подготовка презентации «Оформление и подача основных напитков»
- Составление таблицы «Требования к качеству основных холодных и горячих напитков»
- Заполнение технологических карт основных холодных и горячих напитков по заданным условиям.

***Дополнительно:***

- Составление технологических схем приготовления основных сладких блюд и напитков по заданным условиям.
- Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску основных сладких блюд и напитков по заданным условиям.
- Составление технологических карт приготовления основных сладких блюд и напитков по заданным условиям.

***Подготовка презентаций:***

- «Новые виды сырья и его подготовка для приготовления основных сладких блюд и напитков»
- «Способы сервировки и варианты оформления основных сладких блюд и напитков»
- «Посуда, используемая для приготовления основных сладких блюд и напитков»
- «Посуда, используемая для подачи основных сладких блюд и напитков»

**Учебная практика**

**Виды работ**

- Освоение технологических операций приемки сырья для приготовления сладких блюд и напитков по качеству и количеству;
- Освоение операций по механической кулинарной обработке сырья и компонентов для приготовления сладких блюд и напитков;
- Освоение основных технологических операций для приготовления сладких блюд и напитков;
- Освоение приёмов проведения бракеража готовых сладких блюд и напитков;
- Освоение приёмов порционирования, декорирования и сервировки сладких блюд и напитков;
- Освоение приёмов безопасного хранения и реализации сладких блюд и напитков;

**Производственная практика**

**Виды работ**

- Участие в приёмке сырья и компонентов для приготовления сладких блюд и напитков по качеству и количеству;
- Соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении сладких блюд и напитков;

- Соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении сладких блюд и напитков;
- Выполнение основных технологических операций приготовления основных простых сладких блюд и напитков;
- Порционирование, оформление, сервировка и бракераж простых основных сладких блюд и напитков;
- Соблюдение норм, обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации простых основных сладких блюд и напитков.

## **ТЕМА 11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ МУЧНЫХ БЛЮД ИЗ ТЕСТА С ФАРШЕМ И ГАРНИРОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление основных мучных блюд из теста с фаршем и гарниров** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3. Готовить и оформлять простые мучные гарниры из теста.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

### **иметь практический опыт:**

Подготовки сырья и приготовления основных мучных блюд и гарниров из теста;  
**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления основных мучных блюд и гарниров;
- готовить и оформлять основные мучные блюда и гарниры из теста;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов пресного теста;

### **знать:**

- температурный режим и правила приготовления основных мучных блюд и гарниров из теста;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Самостоятельная работа при изучении темы: Приготовление основных мучных блюд из теста с фаршем и мучных гарниров**

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

*Самостоятельная работа № 1* Заполнение технологических карт мучных блюд из теста с фаршем.

*Самостоятельная работа № 2* Составление технологических схем приготовления мучных блюд из теста с фаршем.

**Дополнительно:**

- Составление требований к качеству простых мучных блюд из теста с фаршем.
- Определение технологических операций приготовления теста для пельменей, вареников, блинчиков.

- Определение технологических операций приготовления начинок для пельменей, вареников, блинчиков.
- Определение технологических операций приготовления простых мучных блюд из пресного, блинчатого, дрожжевого теста.
- Подготовка презентации «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых мучных блюд из теста».

#### **Учебная практика**

##### **Виды работ**

- приобретение навыков приёмки сырья по качеству и количеству;
- приобретение практических навыков по механической кулинарной обработке муки, молочных и жировых продуктов, сахара, яиц, творога.
- приобретение практических навыков по выполнению технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из муки, молочных и жировых продуктов, сахара, яиц, творога.
- освоение технологических операций по приготовлению простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- освоение навыков по порционированию и оформлению простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- освоение операций обеспечивающих безопасные условия хранения и реализации простых основных мучных блюд из теста с фаршем.

#### **Производственная практика**

##### **Виды работ**

- участие в приёмке сырья для приготовления простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- соблюдение правил охраны труда, санитарных правил и норм при приготовлении полуфабрикатов простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- соблюдение норм технической и нормативной документации при приготовлении кулинарной продукции простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по механической кулинарной обработке простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- соблюдение технологической последовательности при выполнении основных операций по приготовлению полуфабрикатов простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- выполнение технологических операций по приготовлению простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- порционирование, сервировка, оформление и бракераж простых основных мучных блюд из теста с фаршем.
- выполнение операций обеспечивающих условия хранения и реализации простых основных мучных блюд из теста с фаршем.

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. Кулинария. Повар, кондитер. М.: Академия, 2012.

#### **Дополнительные источники:**

1. Каталог электронных образовательных ресурсов. <http://fcior.edu.ru>.

2. Павлова Л. В., Смирнова В, А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М., Экономика, 1988.
3. <http://www.books.ru/shop/books>
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: Академия, 2004.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2005.
6. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛипринт, 2003.
7. Технология продукции в общественном питании (Справочное пособие) М.: ДеЛи-принт, 2005.
8. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", «Гастроном» и другие.

**Нормативные документы:**

1. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей». Режим доступа: [http://www.potrebitel.net/zakon\\_zpp/zakon.shtml](http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml)
2. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
3. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: [http://ozppso.ru/1122/1134/\\_aview\\_b18885](http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885)
4. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.); Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
5. Сборник технологических нормативов. 1997.
6. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ Р 50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
9. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
10. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
12. СанПиН № 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
13. СанПин № 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
14. МБТ № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Литература дополнительная:**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>254</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>в т.ч. лабораторные занятия</b>	<b>12</b>
<b>производственное обучение</b>	<b>202</b>
<b><i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i></b>	<b>4</b>





**ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

" \_\_ " \_\_\_\_\_ **2018г.**

**Структура основной профессиональной образовательной программы  
по курсу " Повар 3 разряда"**

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего учебной нагрузки обучающегося в днях (1 уч.д.- 8ч)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	<b>Обязательная часть циклов</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
	В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: <b>уметь:</b> соблюдать правила протокола и этикета; применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;  <b>знать:</b> основы протокола и этикета; нормы профессиональной этики; эстетику внешнего облика повара; механизмы взаимопонимания в общении ;техники и приемы общения, правила слушания,конфликтные источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности на производстве	<b>0,125</b>	1 ч	ОП.01. Основы профессиональной этики и психологии	<b>ОП 1 – 3 ПМ 1.0</b>
		<b>0, 125</b>	1 ч	ОП.02. Основы	<b>ОП 1 – 3</b>

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;</li> <li>соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;</li> <li>соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;</li> <li>осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;</li> <li>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее</li> <li>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; правила личной гигиены;</li> <li>санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li> <li>санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;</li> <li>санитарные требования к реализации готовой продукции;</li> <li>санитарные требования к обслуживанию посетителей;</li> <li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>санитарно-пищевое законодательство;</li> <li>основные пищевые инфекции, отравления, глистные</li> </ul>			физиологии питания, санитарии и гигиены	<b>ПМ 1.1 – 1.4</b> <b>ПМ 1.1</b> <b>ПМ 1.3</b>
--	---	--	--	---	---

	заболевания				
	<p><b>уметь:</b>  владесть методами оценки качества пищевых продуктов;  определять качество основных групп товаров;  давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p> <p><b>знать:</b>  методы оценки качества пищевых продуктов;  товароведческую характеристику основных групп товаров</p>	<b>0,125</b>	1ч	ОП.03. Товароведение продовольственных товаров	<b>ОП 1 – 3 ПМ1.2 ПМ 2.1 ПМ 2.2</b>
	<p><b>уметь:</b>  Работать на электронном весовом ,газовом оборудовании, современном газовом оборудовании- гриль, пароконвектоматы, фритюрницы , на электрооборудовании- планетарные миксеры , измельчители устранять ошибки, которые могут возникнуть в процессе работы оборудования, которые предусмотрены инструкцией.</p> <p><b>знать:</b>  принципы работы весового и газового и электрооборудования ,используемого в предприятиях общественного питания.</p>	<b>0,125</b>	1ч	ОП.04 Оборудование	<b>ОП-1-4 ПМ-1</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5,5</b>	<b>44 ч</b>	ПМ-	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
<b>ПМ.01-1</b>	<p><b>Технология приготовления пищи.</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  Виды нарезки и обработки разнообразного сырья ,используемого в приготовлении холодных закусок и блюд;  подбор сырья для оформления и подачи готовой продукции;  технологии приготовления салатной продукции, рекомендуемой для реализации в различных предприятиях общественного питания, технологии приготовления и подача основных видов соусов, приготовление основных блюд и гарниров из овощей круп , бобовых и макаронных изделий,</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент используемой продукции, сроки реализации сырья и</p>	<b>0,5</b>	<b>4ч</b>	ПМ.01.01. Кулинарная характеристика закусок и блюд.	<b>ОП-1 – 4 ПМ 3.1 – 3.3</b>

	<p>готовой продукции , органолептические показатели качества сырья, которое используется при изготовлении холодных закусок и блюд, основных видов соусов.</p> <p>-как правильно подобрать производственный инвентарь и технологическое оборудование для обработки сырья , которые используются при приготовлении закусок и блюд , а также знать правила безопасной эксплуатации этого оборудования и инвентаря.</p>				
<b>ПМ-1.2</b>	<p><b>Технологии приготовления блюд из яиц и творога:</b></p> <p><b>Уметь:</b>          Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд. , готовить и оформлять основные блюда из яиц. , готовить и оформлять основные блюда из творога с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>          Подготовка сырья и приготовления основных блюд яиц, творога;</p> <p><b>уметь:</b>          проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления основных блюд;</p> <p>готовить и оформлять основные блюда из яиц, творога; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов яиц, творога;</p> <p><b>знать:</b>          температурный режим и правила приготовления основных блюд из яиц, творога; способы сервировки и варианты оформления и подачи основных блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического и производственного</p>	<b>0,5</b>	<b>4 ч</b>	<b>ПМ1.2 Технологии приготовления блюд из яиц и творога</b>	<b>ОП-2-3</b>

	инвентаря, правила их безопасного использования.				
<b>ПМ-3</b>	<p><b>Технологии приготовления первых обеденных блюд:</b>  В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме <b>Приготовление основных заправочных, молочных и сладких супов</b> и соответствующих профессиональных компетенций: Готовить бульоны и отвары, готовить простые основные заправочные супы. готовить простые основные молочные супы. готовить простые сладкие супы.</p> <p>С целью овладения видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов.</p> <p><b>уметь:</b>  проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным, молочным и сладким супам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных заправочных, молочных и сладких супов; оценивать качество готовых заправочных, молочных и сладких супов;</p> <p><b>знать:</b>  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных заправочных, молочных и сладких супов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных заправочных, молочных и сладких супов;</p> <p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных заправочных, молочных и сладких супов; температурный режим и правила приготовления основных заправочных, молочных и сладких супов способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных</p>	<b>0,5</b>	<b>4ч</b>	<b>ПМ-3 Технологии приготовления первых обеденных блюд</b>	<b>ОП -1-4 ПМ-1,3</b>

	заправочных, молочных и сладких супов; правила хранения и требования к качеству готовых основных заправочных, молочных и сладких супов;				
<b>ПМ-4</b>	<p><b>Приготовление основных блюд из рыбы</b> и соответствующих профессиональных компетенций:</p> <p>1. Производить обработку рыбы;. производить приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из рыбы; готовить и оформлять простые основные блюда из рыбы.</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления полуфабрикатов и простых основных блюд из рыбы.</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к основным простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование при приготовлении полуфабрикатов и основных простых блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления основных простых блюд из рыбы; оценивать качество готовых основных простых блюд рыбы; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для основных простых блюд из рыбы.</p> <p><b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых основных простых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных простых блюд из рыбы; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных простых блюд из рыбы; правила проведения бракеража основных простых блюд из рыбы; способы сервировки и варианты оформления, температуру</p>	<b>2</b>	<b>16 ч</b>	<b>ПМ-4 Технологии приготовления основных блюд из рыбы</b>	<b>ОП-1-3 ПМ1,4</b>

	<p>подачи; правила хранения и требования к качеству готовых основных простых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых основных простых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, правила их безопасного использования</p>				
<b>ПМ-5</b>	<p><b>Приготовление основных блюд из мяса и мяса птицы</b></p> <p>В части освоения основного вида профессиональной деятельности учащийся должен:</p> <p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов. готовить и оформлять основные простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>обработки сырья, приготовления основных полуфабрикатов и основных блюд из мяса.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым основным блюдам из мяса;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных полуфабрикатов и блюд из мяса;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса; оценивать качество готовых основных блюд.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, основных полуфабрикатов и готовых блюд из мяса ;правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>	<b>2</b>	<b>16 ч</b>	<b>ПМ-5</b> Приготовление основных блюд из мяса и мяса птицы	<b>ОП-2-3</b> <b>ПМ-1-5</b>



	ингредиентов к ним при приготовлении основных блюд из мяса ;последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд из мяса; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и готовых основных блюд;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования				
	<b>Итого :</b>	<b>6</b>	<b>48 ч</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика(лаборатория) в т.ч.</b>	<b>1,5</b>	<b>12ч</b>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>25,25</b>	<b>202 ч</b>		
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация: экзамен</b>	<b>0,5</b>	<b>4 ч</b>		

**ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ **2018г.**

### Учебный план

Индекс	Наименование дисциплин ,модулей,практик	Формы контроля	Всего занятий	Лекции	Производственное обучение
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		4		
<b>ОП-1</b>	Основы профессиональной этики	тест	1	1	
ОП-2	Основы физиологии питания	тест	1	1	
ОП-3	Товароведная характеристика	тест	1	1	
ОП-4	Оборудование	тест	1	1	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>		44		
ПМ-1	Кулинарная характеристика блюд-закуски		4	4/ из них лаб. -2	30
ПМ-2	Технологии приготовления блюд из яиц и творога		4	4/ из них лаб-1	10
ПМ-3	Технологии приготовления супов		4	4/из них лаб-3	10
ПМ-4	Технология приготовления блюд из рыбы		16	16/ из них лаб-3	50
ПМ-5	Технология приготовления блюд из мяса и мяса птицы		16	16/ из них лаб-3	102
	Квалификационный экзамен	экзамен	4	4	202
	Всего :		48		202
	Итого:		254		

