



Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области  
«Щёлковский колледж»

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ГКУ МО  
Щёлковского ЦЗН

  
Е.В. Кулехина

«27»  2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ МО  
«Щёлковский колледж»

  
Ф.В. Бубич

«27»  2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курсов профессионального обучения для подготовки  
рабочих по профессии «Повар»

2019 г.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчик:**

Ю.В. Полосина, преподаватель спецдисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |           |
|--|-----------|
| <i>1. Общие положения .....</i>          | <i>2</i>  |
| <i>2. Учебный план.....</i>              | <i>5</i>  |
| <i>3. Общепрофессиональный курс.....</i> | <i>6</i>  |
| <i>4. Профессиональный курс.....</i>     | <i>7</i>  |
| <i>5. Список литературы.....</i>         | <i>13</i> |

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994 №407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям".
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ;
- Постановление правительства РФ от 18.07.2008г № 521 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 № 674 «Об утверждении положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования».

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

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

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

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

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

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

### 1.1. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 394 часа.

### 1.2. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса. **Должен знать:** рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп,

макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по профессии «Повар» в качестве - Повара – 3 разряда.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: третий.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин

1. Общепрофессиональные дисциплины:

- 1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Деловая культура;
- 1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Охрана труда;
- 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места

2. Профессиональные дисциплины:

- 2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 2.3 Приготовление супов и соусов
- 2.4 Приготовление блюд из рыбы
- 2.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 2.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 2.7 Приготовление сладких блюд и напитков

### Условия реализации программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд и холодных блюд и закусок; Учебных мастерских: по кулинарии и по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебным мастерской и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты повара.

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет ресурсов дополнительной литературы (см. приложение)

*Общие требования к организации образовательного процесса.*

Занятия теоретического цикла носят практико – ориентационно правовой характер и проводится в учебном кабинете теоретически основанным подготовки, обработки и приготовления блюд.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого предмета. Учебную практику рекомендуется проводить при делении групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

### Кадровые обеспечения образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие: курсу среднего и высшего специального профессионального

образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно педагогический состав: дисциплинированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» «Техническое оснащение и

организация рабочего места»

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сфере является обязательным.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональной подготовки, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональной подготовке самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Аттестационной комиссией проводятся оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессиональной подготовки по профессии Повар

Квалификация: Повар

Нормативный срок - 394 часа

| Индекс   | Элементы учебного процесса, в т.ч.<br>учебные дисциплины,<br>профессиональные модули,<br>междисциплинарные курсы | Количество часов |               |                             |                |
|----------|--|------------------|---------------|-----------------------------|----------------|
|          |  | Всего            | Теоретических | Лабораторно<br>практических | самостоятельно |
| <b>1</b> | <b>Общепрофессиональный курс</b>   | 106              | <b>54</b>     | -                           | 52             |
|          | <i>Введение в профессию</i>  | 2                | <b>2</b>      |                             |                |
| 1.1      | Основы микробиологии,<br>санитарии и гигиены в пищевом<br>производстве   | 16               | 8             | -                           | 8              |
| 1.2      | Основы товароведения<br>продовольственных товаров  | 24               | 12            | -                           | 12             |
| 1.3      | Техническое оснащение и<br>организация рабочего места  | 16               | 8             | -                           | 8              |
| 1.4      | Основы калькуляции и учета   | 24               | 12            | -                           | 12             |
| 1.5      | Оборудование предприятий<br>общественного питания  | 24               | 12            |                             | 12             |
| <b>2</b> | <b>Профессиональный курс</b>   | 274              | <b>80</b>     | <b>60</b>                   | 134            |
| 2.1      | Приготовление блюд из овощей и<br>грибов   | 18               | 6             | 6                           | 6              |
| 2.2      | Приготовление блюд и гарниров<br>из круп, бобовых и макаронных<br>изделий, яиц, творога, теста                   | 36               | 10            | 6                           | 20             |
| 2.3      | Приготовление супов и соусов   | 42               | 10            | 12                          | 20             |
| 2.4      | Приготовление блюд из рыбы   | 52               | 20            | 6                           | 26             |

|              |  |            |            |           |            |
|--------------|--|------------|------------|-----------|------------|
| 2.5          | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы        | 68         | 26         | 12        | 30         |
| 2.6          | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 32         | 4          | 12        | 16         |
| 2.7          | Приготовление сладких блюд и напитков              | 26         | 4          | 6         | 16         |
|              | Квалификационный экзамен                           | 14         | 6          |           | 8          |
| <b>Всего</b> |  | <b>394</b> | <b>140</b> | <b>60</b> | <b>194</b> |

## **1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС**

### **1.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

#### **Учебно - тематический план дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 8 часов**

| №п/п | Темы  | Количество |
|------|---|------------|
| 1    | Основы микробиологии  | 4          |
| 2    | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | 4          |
| 3    | Основы гигиены и санитарии                                  | 4          |
| 4    | Дезинфекция   | 4          |
|      | <b>Всего</b>  | <b>16</b>  |

#### **Программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

##### ***Тема 1. Основы микробиологии***

Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов

***Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания*** Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

##### ***Тема 3. Основы гигиены и санитарии***

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

##### ***Тема 4. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация***

Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

### **1.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

#### **Учебно - тематический план дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»**

| №п/п | Темы  | Количество |
|------|---|------------|
| 1    | Физиология питания  | 6          |
| 2    | Органолептическая оценка пищевых веществ                      | 6          |
| 3    | Рациональное питание и физиологические основы его организации | 6          |
| 4    | Основы товароведения продовольственных товаров                | 6          |
|      | <b>Всего</b>  | <b>24</b>  |

## Программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

### Тема 1. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость

### Тема 2. Органолептическая оценка пищевых веществ

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс

### Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии

### Тема 4. Основы товароведения продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

## 1.3 Техническое оснащение и организация рабочего места

### Учебно - тематический план дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

| №п/п | Темы                         | Количество |
|------|------------------------------|------------|
| 1    | Общие сведения о машинах     | 4          |
| 2    | Механическое оборудование    | 4          |
| 3    | Тепловое оборудование        | 4          |
| 4    | Вспомогательное оборудование | 4          |
|      | Всего                        | 16         |

### Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

#### Тема 1. Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.

#### Тема 2. Механическое оборудование

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

#### Тема 3. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

#### Тема 4. Вспомогательное оборудование

Водогрейное оборудование. Электрические кипятивники. Электрокипятивники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд. Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

## 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

### 2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

#### Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд из овощей и грибов»

| №п/п | Темы  | Общее Количество часов |
|------|---|------------------------|
| 1    | Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | 6                      |

|   |   |    |
|---|---|----|
| 2 | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов | 6  |
|   | <b>Всего</b>  | 12 |

**Программа предмета «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**Тема 1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ** Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.

**Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов**

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

**Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

| №п/п | Темы  | Общее Количество часов |
|------|---|------------------------|
| 1    | Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | 1                      |
| 2    | Приготовление и оформление машин основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов                             | 5                      |
|      | <b>Всего</b>  | <b>6</b>               |

**Программа практических занятий предмета «Технология слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования»**

**Тема 1. Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ машин** Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов и клубнеплодов. Выполнение подготовки овощей для фарширования.

**Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов**

Приготовление блюд из жаренных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей

**2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

| №п/п | Темы  | Общее Количество часов |
|------|---|------------------------|
| 1    | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий       | 6                      |
| 2    | Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц     | 6                      |
| 3    | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога | 9                      |
| 4    | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста   | 9                      |
|      | <b>Всего</b>  | <b>30</b>              |

**Программа предмета «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема 1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

**Тема 2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц**

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.

**Тема 3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.**

Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

**Тема 4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.**

Изделия из теста. Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

**Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» -**

| №п/п | Темы   | Общее Количество часов |
|------|--|------------------------|
| 1    | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.       | 1                      |
| 2    | Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц      | 1                      |
| 3    | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога. | 2                      |
| 4    | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.   | 2                      |
|      | <b>Всего</b>   | <b>6</b>               |

**Программа практических занятий предмета «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема 1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Подготовка круп к варке, варка бобовых, варка каш различными способами

**Тема 2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из яиц/** Варка яиц разными способами. Приготовление омлетов, драчены, яичниц.

**Тема 3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.**

Приготовление горячих блюд из творога. Вареники. Вареники ленивые, сырники из творога, пудинг из творога.

**Тема 4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из теста.** Проработать правильность замеса теста различными способами.

**2.4 Приготовление супов и соусов**

**Учебно-тематический план предмета «Приготовление супов и соусов»**

| №п/п | Темы                             | Обще количество часов |
|------|----------------------------------|-----------------------|
| 1    | Технология приготовления супов   | 20                    |
| 2    | Технология приготовления соусов. | 10                    |
|      | <b>Всего</b>                     | <b>30</b>             |

**Программа предмета «Приготовление супов и соусов»**

**Тема 1. Технология приготовления супов**

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха.

Приготовления бульонов и отваров, простых супов. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.

Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление шей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

**Тема 2. Технология приготовления соусов.**

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов.

Классификация соусов, значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные

**Тематический план и программа практических занятий по предмету  
«Приготовление супов и соусов»**

| №п/п | Темы                            | Общее Количество часов |
|------|---------------------------------|------------------------|
| 1    | Технология приготовления супов  | 6                      |
| 2    | Технология приготовления соусов | 6                      |
|      | <b>Всего</b>                    | <b>12</b>              |

**Программа практических занятий предмета «Приготовление супов и соусов»**

***Тема 1 Технология приготовления супов***

Проработать формы нарезки для приготовления различных супов. Приготовление бульонов для приготовления различных супов. Приготовление супов.

***Тема 2. Технология приготовления соусов.***

Проработать приготовление различных пассировок для приготовления соусов. Приготовление соусов

**2.5 Приготовление блюд из рыбы**

**Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд из рыбы»- 20 часов**

| №п/п | Темы   | Общее Количество часов |
|------|--|------------------------|
| 1    | Обработка рыбы с костным скелетом                                  | 6                      |
| 2    | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом            | 20                     |
| 3    | Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом | 20                     |
|      | <b>Всего</b>   | <b>46</b>              |

**Программа предмета «Приготовление блюд из рыбы»**

***Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом***

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

***Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом***

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Приготовление рыбных полуфабрикатов. Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья

***Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом***

Ассортимент блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы. Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы.

Варианты оформления блюд из рыбы **Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из рыбы»**

| №п/п | Темы   | Общее Количество часов |
|------|--|------------------------|
| 1    | Обработка рыбы с костным скелетом                                  | 1                      |
| 2    | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом            | 2                      |
| 3    | Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом | 3                      |
|      | <b>Всего</b>   | <b>6</b>               |

**Программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из рыбы»**

***Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом***

Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Проработка обработки морепродуктов для приготовления блюд

***Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом***

Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

**Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом** Рыба припущенная отварная. Рыба жареная запеченная

### 2.6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Учебно-тематический план предмета «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

| №п/п | Темы  | Количество |
|------|---|------------|
| 1    | Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы                      | 8          |
| 2    | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | 20         |
| 3    | Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов                        | 24         |
| 4    | Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы                                 | 4          |
|      | <b>Всего</b>  | <b>56</b>  |

**Программа предмета «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы

**Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы**

Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

**Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов**

Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов.

**Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы**

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

**Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - часов**

| №п/п | Темы  | Количество |
|------|---|------------|
| 1    | Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы                      | 3          |
| 2    | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | 3          |
| 3    | Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов                        | 3          |
| 4    | Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы                                 | 3          |
|      | <b>Всего</b>  | <b>12</b>  |

**Программа практических занятий по предмету «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

Нарезка мяса для приготовления различных блюд. Приготовление из котлетной массы из мяса, котлеты, зразы, биточки, рулет.

**Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы**

Приготовление мясных тушеных блюд. Приготовление блюд из птицы

**Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.** Оформление простых блюд из мяса.

**Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы** Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

**2.1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**Учебно-тематический план предмета «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

| №п/п | Темы   | Количество |
|------|--|------------|
| 1    | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями        | 8          |
| 2    | Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности | 12         |
|      | <b>Всего</b>   | <b>20</b>  |

**Программа предмета «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

**Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями** Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

**Тема 2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности**

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

**Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» - 8 часов**

| №п/п | Темы   | Количество |
|------|--|------------|
| 1    | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями        | 6          |
| 2    | Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности | 6          |
|      | <b>Всего</b>   | <b>12</b>  |

**Программа практических занятий по предмету «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»****Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями**

Виды бутербродов и продуктов используемых для их приготовления, оценка качества по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Приготовление бутербродов

**Тема 2. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности**

Приготовление салатов и оценка качества по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Приготовление салатов

**2.1 Приготовление сладких блюд и напитков****Учебно-тематический план предмета «Приготовление сладких блюд и напитков» - 4 часа**

| №п/п | Темы   | Количество |
|------|--|------------|
| 1    | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд | 10         |
| 2    | Приготовление и оформление простых холодных напитков.              | 10         |
|      | <b>Всего</b>   | <b>20</b>  |

**Программа предмета «Приготовление сладких блюд и напитков»****Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд**

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

**Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков.**

Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству. Контрольный урок по теме «Приготовление горячих сладких блюд и напитков».

**Тематический план и программа практических занятий по предмету «Приготовление сладких блюд и напитков» - 8 часов**

| №п/п | Темы   | Количество |
|------|--|------------|
| 1    | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд | 3          |
| 2    | Приготовление и оформление простых холодных напитков.              | 3          |
|      | <b>Всего</b>   | <b>6</b>   |

**Программа практических занятий по предмету «Приготовление сладких блюд и напитков»**

**Тема 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд**

Приготовление сладких блюд. Приготовление железированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема.  
Приготовление горячих сладких блюд.

**Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных напитков.**

Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. Приготовление холодных напитков, квас Айс-крим, фраппе.

**Список литературы**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2014г.
2. Блюды и кулинарные изделия», - М.: Академия. 2014г.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2013г.
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2012г.
5. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2015г.
6. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –М.:Академия, 2014г.
7. Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.: Академия, 2016. – 33 с.
8. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. - Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2015. – 240с.
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.