

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и индустриальных технологий»**

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17
от «30» августа 2023 г.

Утверждаю
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ
Ю. В. Богданова
«30» августа 2023 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПД 01. Технология обработки сырья и приготовление простых блюд
из различных продуктов**

**адаптированной основной образовательной программы
профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар**

срок обучения 1 год 10 месяцев

Санкт-Петербург
2023

Рабочая программа **профессиональной дисциплины ПД 01. Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов**, адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар на базе общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида разработана на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610-н, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 755н и Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Разработчики:

Коптева Марина Викторовна - мастер производственного обучения, преподаватель
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Кузьмина Эммилия Владимировна – мастер производственного обучения, преподаватель
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Липнина Ирина Алексеевна - мастер производственного обучения, преподаватель СПб
ГБПОУ ЛСИТ

Консультант:

Голубева Таисия Алексеевна-методист СПб ГБПОУ ЛСИТ

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 1

«29» августа 2023 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа профессиональной дисциплины ПД 01. Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов, адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии Повар соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласна.

Генеральный директор

«28» августа 2023 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД 01. Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

1.1. Область применения программы

Программа профессиональной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар.

1.2. Место профессиональной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессиональной дисциплины – требования к результатам освоения программы

В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству
- сроки и условия хранения сырья и продуктов
- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

1.4. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **396** часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем профессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	396
в том числе:	
практические занятия	120
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета	

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД 01.Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1 курс 1 семестр			
Раздел 1. Подготовка к работе основного производства, организация своего рабочего места		102	
Тема 1.	Содержание	32	
Организация рабочего места	<p>Характеристика технологического процесса в организациях питания.</p> <p>Производственные помещения организаций питания.</p> <p>Назначение овощного цеха. Организация работы в овощном цехе.</p> <p>Инвентарь и инструменты овощного цеха.</p> <p>Назначение горячего цеха. Организация работы в горячем цехе. Инвентарь и инструменты горячего цеха.</p> <p>Назначение мясного и рыбного цехов. Организация работы в мясном и рыбном цехах. Поступление в цех сырья. Хранение сырья в цехе. Инвентарь и инструменты мясного и рыбного цехов. Посуда, инвентарь, инструменты, используемые в мясном и рыбном цехах: их применение, хранение и уход за ними.</p> <p>Назначение холодного цеха. Организация работы в холодном цехе: производственные столы, моечные ванны, посуда, инвентарь. Их назначение и уход за ними. Поступление в цех сырья. Хранение сырья в цехе.</p> <p>Организация рабочих мест на раздаче: инвентарь, инструменты, их назначение, уход за ними.</p> <p>Назначение кулинарного цеха и его характеристика.</p> <p>Поступление в цех сырья, хранение сырья в цехе. Организация работы в кулинарном цехе. Применение приспособлений для разделки теста и оформления изделий</p> <p>Техническое оснащение тепловым и холодильным оборудованием раздач.</p> <p>Последовательность размещения оборудования на раздачах с различными системами и формами обслуживания.</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p>	20	2
	Практические занятия	12	
	№ 1	Построение схемы расположения оборудования овощного цеха	2

	№ 2	Построение схемы расположения оборудования горячего цеха	2	
	№ 3	Организация рабочего места для приготовления мясных полуфабрикатов	2	
	№ 4	Организация рабочего места для приготовления рыбных полуфабрикатов	2	
	№ 5	Организация рабочего места для приготовления холодных блюд	2	
	№ 6	Организация рабочего места для разделки теста	2	
Тема 2. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара	Содержание		56	
	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Ассортимент и характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству. Организация механической кулинарной обработки овощей и грибов. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для механической кулинарной обработки овощей. Последовательность обработки овощей и грибов, назначение форм нарезки. Технология обработки: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству. Правила хранения обработанных овощей и грибов. Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование. Виды тепловой обработки – основные и вспомогательные. Правила варки овощей: основным способом, на пару, в СВЧ-печи, припускание. Вспомогательные приемы тепловой обработки: бланширование, пассерование, термостатирование. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для варки, жарки, тушения, запекания овощей и грибов. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Правила проведения бракеража, условия и сроки хранения. Способы оформления и правила подачи блюд из отварных и припущенных жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов		44	2
	Практические занятия		12	
	№ 7	Органолептическая оценка сырья	1	
	№ 8	Заполнение таблицы «Формы нарезки картофеля, моркови, свеклы, капустных, луковых, плодовых, салатных овощей»	2	
	№ 9	Составление технологических схем обработки овощей	1	
№ 10	Составление технологических карт для подготовки сырья по	2		

		приготовлению блюд из отварных, припущенных овощей		
	№ 11	Составление технологических карт для подготовки сырья по приготовлению блюд из жареных овощей	2	
	№ 12	Составление технологических карт для подготовки сырья по приготовлению блюд тушеных овощей	2	
	№ 13	Составление технологических карт для подготовки сырья по приготовлению блюд из запеченных овощей и грибов	2	
Тема 3. Технология приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара	Содержание		11	
	Значение круп в питании человека. Ассортимент и характеристика круп. Организация механической кулинарной обработки круп и обработка круп. Инвентарь, используемый для первичной обработки круп. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из круп. Правила подготовки сырья для приготовления простых блюд и гарниров из круп. Технология обработки сырья и приготовление каш и гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп. Способы оформления и правила подачи блюд из круп.		7	2
	Практические занятия		4	
	№ 14	Органолептическая оценка сырья		
	№ 15	Составление технологических карт для приготовления каш.		
	Итого 1 семестр		102	
2 семестр, 1 курс				
Раздел 1. Подготовка к работе основного производства, организация своего рабочего места			143	
Тема 4. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы по заданию повара.	Содержание		9	2
	Характеристика бобовых и кукурузы. Организация механической кулинарной обработки и механическая кулинарная обработка бобовых и кукурузы. Инвентарь, используемый для первичной обработки бобовых и приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Температурный режим, правила подготовки сырья и приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Технология обработки сырья и приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Способы оформления и правила подачи блюд из бобовых и кукурузы.		7	
	Практические занятия		2	
№ 16	Составление технологических карт для приготовления блюд из бобовых и кукурузы.			

Тема 5. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	Содержание		7	
	Ассортимент и характеристика макаронных изделий. Значение макаронных изделий в питании человека. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий.		4	2
	Способы оформления и правила подачи блюд из макаронных изделий.		1	2
	Практические занятия		2	
	№ 17	Составление технологических карт для приготовления блюд из макаронных изделий.		
Тема 6. Технология приготовления блюд из творога и яиц по заданию повара.	Содержание		16	
	Ассортимент и характеристика молочных продуктов. Значение молочных продуктов в питании человека. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из творога. Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Технология обработки сырья и приготовление блюд из творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из творога. Способы оформления и правила подачи блюд. Характеристика яиц. Значение яиц в питании человека. Организация механической кулинарной обработки яиц и правила обработки яиц. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления блюд из яиц. Технология обработки сырья и приготовление блюд из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц. Способы оформления и правила подачи блюд из яиц.		12	2
	Практические занятия		4	
	№ 18	Составление технологических карт блюд из творога.	2	
	№ 19	Составление технологических карт блюд из яиц.	2	
Тема 7 Технология приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.	Содержание		28	
	Характеристика муки, сахара, жиров, разрыхлителей. Ассортимент мучных кулинарных изделий. Значение изделий из теста в питании человека. Организация приготовления мучных гарниров и мучных блюд, используемые посуда и инвентарь.		21	2

	<p>Технология приготовления теста для мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли) и мучных блюд (блины, блинчики, оладьи, вареники, пельмени, пицца). Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления фаршей для вареников и пельменей.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовление мучных блюд. Технология обработки сырья и приготовление пирожков печеных и жареных, ватрушек, пончиков, расстегаев, кулебяки, пирогов. Температурный режим и правила приготовления мучных гарниров и мучных блюд.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных блюд.</p> <p>Способы оформления и правила подачи мучных блюд.</p>		
	Практические занятия	7	
№ 20	Составления схем приготовления теста	1	
№ 21	Составление технологических карт приготовления фаршей	3	
№ 22	Составления технологических карт для приготовления мучных гарниров и мучных блюд	3	
<p align="center">Тема 8</p> <p>Технология приготовления супов, бульонов и отваров по заданию повара</p>	Содержание	46	
	<p>Классификация супов. Значение в питании человека.</p> <p>Требования к организации рабочего места для приготовления супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления бульонов и отваров. Правила подготовки сырья для приготовления бульонов и отваров. Требования к качеству.</p> <p>Ассортимент заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление заправочных супов. Правила варки заправочных супов. Технология подготовки сырья и приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, овощных супов, картофельных супов, супов с бобовыми, крупами, макаронными или мучными изделиями.</p> <p>Ассортимент прозрачных супов. Технология подготовки сырья и приготовление прозрачных супов. Требования к качеству прозрачных супов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.</p> <p>Ассортимент супов-пюре. Технология подготовки сырья и приготовление супов-пюре. Требования к качеству супов-пюре</p> <p>Ассортимент молочных супов. Подготовка продуктов и приготовление молочных супов. Технология подготовки сырья для приготовления молочных супов.</p> <p>Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.</p>	31	2

	Ассортимент сладких супов. Технология обработки сырья и приготовление сладких супов.		
	Практические занятия	15	
	№ 23 Составление технологических карт для приготовления заправочных супов	9	
	№ 24 Составление технологических карт для приготовления супов-пюре	2	
	№ 25 Составление технологических карт для приготовления холодных супов.	2	
	№ 26 Составление технологических карт для приготовления молочных и сладких супов	2	
Тема 9. Технология приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.	Содержание	28	
	Классификация соусов. Пищевая ценность соусов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов Подготовка сырья и приготовление бульонов для соусов, виды бульонов. Пассерование муки, виды пассировок. Пассерование овощей, томата. Выполнение технологических операций по подготовке сырья по приготовлению соуса белого и красного основного. Ассортимент соусов на основе белого и красного. Технология подготовки сырья и приготовление соусов на основе белого и красного основного. Ассортимент холодных соусов. Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных соусов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления сладких соусов. Требования к качеству соусов. Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации. Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовления грибного соуса. Технология обработки сырья для грибных соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации. Выполнение технологических операций подготовки сырья и приготовления сметанного и молочного соусов. Ассортимент соусов на основе сметанного и молочного. Технология обработки сырья и приготовление соусов на основе сметанного, молочного соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации. Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	22	2
	Практические занятия	6	
	№ 27 Составление технологических карт для приготовления основных соусов.	3	
	№ 28 Составление технологических карт для приготовления холодных соусов	1	

	№ 29	Составления схем подготовки сырья для приготовления сладких соусов	2	
Тема 10. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Содержание		9	
	Значение рыбы в питании человека. Виды рыб, используемых в питании. Классификация рыбного сырья. Характеристика рыбного сырья Требования к организации рабочего места для обработки рыбы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, размораживание рыбы, способы размораживания. Вымачивание соленой рыбы.		7	2
	Практические занятия		22	
	№ 30	Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	1	
	№ 31	Составление схем механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Зачет		1	
	Итого 2 семестр		144	
	Итого 1 курс		246	
2 курс 3 семестр				
Раздел 1. Подготовка к работе основного производства, организация своего рабочего места			102	
Тема 10. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Содержание		34	
	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки рыбы Требования к качеству обработанной рыбы. Виды полуфабрикатов. Правила и сроки хранения. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Правила варки и припускания рыбы. Технология подготовки сырья, приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы. Правила жарки рыбы. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из жареной рыбы. Виды полуфабрикатов и приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Правила запекания. Технология обработки сырья для приготовления блюд из запеченной рыбы. Правила выбора основных продуктов, пряностей и дополнительных ингредиентов приготовления блюд из тушеной рыбы. Технология обработки сырья и приготовления блюд из тушеной рыбы. Подготовка рыбы к фаршированию. Правила выбора основных продуктов и		24	

	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления фаршированной рыбы. Способы фарширования рыбы. Технология подготовки сырья и приготовления фаршированной рыбы</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы. Виды полуфабрикатов. Технология подготовки сырья и приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p> <p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Характеристика, виды нерыбных продуктов моря.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из морепродуктов. Технология обработки готовых морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству блюд. Способы оформления и правила подачи блюд из отварной и припущенной, жареной, тушенной, запеченной, фаршированной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.</p>		
	Практические занятия	10	
№ 32	Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
№ 33	Составление технологических карт	2	
№ 34	Составление схемы приготовления рыбной котлетной массы.	1	
№ 35	Составление технологических карт	4	
№ 36	Составление таблицы «Виды блюд из нерыбных продуктов моря»	1	
<p>Тема 11.</p> <p>Технология приготовления из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p>	<p>Содержание</p>	59	
	<p>Значение мяса в питании человека. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания. Организация работы мясного цеха, посуда, инвентарь, инструменты. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд.</p> <p>Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины.</p> <p>Кулинарное назначение отдельных частей туши. Технологические приемы подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов (обвалка, зачистка, жиловка, отбивание, маринование, нарезка, панирование). Приготовление мясных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>Пищевая ценность субпродуктов. Виды и характеристика субпродуктов.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовление блюд из субпродуктов.</p> <p>Правила варки мяса. Технология обработки сырья и приготовление отварного мяса</p> <p>Правила выбора основных продуктов, пряностей и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из жареного мяса.</p> <p>Ассортимент блюд из жареного мяса. Технология обработки сырья и</p>	35	2

	<p>приготовление блюд из жареного мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса. Подготовка продуктов Технология обработки сырья и приготовление тушеного мяса Ассортимент блюд из запеченного мяса. Подготовка продуктов. Технология обработки сырья и приготовление запеченного мяса. Технология приготовления натуральной рубленой массы. Виды полуфабрикатов из нее. Технология обработки сырья и приготовление блюд из натуральной рубленой массы. Технология обработки сырья и приготовление котлетной массы. Виды полуфабрикатов из нее. Технология обработки сырья и приготовление блюд из котлетной массы Характеристика и пищевая ценность домашней птицы и дичи. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы. Требования к качеству. Приготовление котлетной массы из птицы. Полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. Технологические операции при подготовке сырья и приготовление блюд из домашней птицы, дичи и котлетной массы из птицы. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.</p>		
	Практические занятия	24	
	№ 37 Составление технологических схем обработки мяса	1	
	№ 38 Составление таблицы «Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов»	1	
	№ 39 Составление технологических карт из отварного мяса и субпродуктов	3	
	№ 40 Составление технологических карт из жареного мяса и субпродуктов	3	
	№ 41 Составление технологических карт из тушеного мяса и субпродуктов	3	
	№ 42 Составление технологических карт из запечённого мяса	2	
	№ 43 Составление технологических карт из рубленого мяса	3	
	№ 44 Составление технологических карт котлетной массы	3	
	№ 45 Составление технологических карт из домашней птицы и дичи	3	
	№ 46 Составление таблицы «Условия и сроки хранения готовых блюд и кулинарных изделий из мяса»	2	
<p>Тема 12. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по</p>	<p>Содержание</p>	9	
	<p>Виды бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов. Последовательность технологических операций при приготовлении бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Температурный режим хранения, подачи и</p>	7	2

заданию повара	сроки хранения. Виды сервировки и варианты оформления бутербродов: открытых, закрытых, канапе.			
	Практические занятия		2	
	№ 47	Составление технологических карт	2	
Итого 3 семестр			102	
4 семестр, 2 курс				
Раздел 1. Подготовка к работе основного производства, организация своего рабочего места			47	
Тема 13. Технология приготовления основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Содержание		11	
	Значение холодных блюд и закусок в питании человека Классификация холодных блюд и закусок. Пищевая ценность, товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов и винегретов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок из овощей, яиц, грибов, рыбных и мясных продуктов. Ассортимент холодных закусок. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных закусок. Требования к качеству холодных закусок. Температурный режим подачи, хранения и сроки хранения. Правила охлаждения холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Виды сервировки и варианты оформления.		8	2
	Практические занятия		3	
	№ 48	Составление технологических карт подготовки сырья и приготовление холодных блюд и закусок	2	
	№ 49	Составление таблицы «Условия и сроки хранения холодных блюд»	1	
Тема 14. Технология приготовления салатов по заданию повара	Содержание		19	
	Значение салатов в питании человека Классификация салатов . Пищевая ценность, товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов.		10	2

	<p>Требования к организации рабочего места для приготовления салатов</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки сырья для приготовления салатов.</p> <p>Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовления салатов и винегретов. Ассортимент салатов из свежих, вареных, консервированных овощей, грибов, фруктов, ягод.</p> <p>Требования к качеству салатов и винегретов.</p> <p>Температурный режим подачи, хранения и сроки хранения. Правила охлаждения салатов. Правила проведения бракеража. Виды сервировки и варианты оформления.</p>		
	Практические занятия	9	
	№ 50 Составление технологических карт подготовки сырья и приготовление салатов.	5	
	№ 51 Составление технологических карт подготовки сырья и приготовление винегретов	2	
	№ 52 Составление таблицы «Условия и сроки хранения готовых салатов»	2	
Тема 15. Технология приготовления горячих напитков по заданию повара	Содержание	6	
	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность горячих напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления горячих напитков. Требования к качеству горячих напитков; Температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления.</p>	4	2
	Практические занятия	2	
	№ 53 Составление технологических карт	2	
Тема 16. Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	Содержание	8	
	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких холодных и горячих блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовление сладких холодных и горячих блюд и десертов.</p> <p>Правила охлаждения и температурный режим хранения сладких холодных и горячих блюд и десертов Температура подачи. Требования к качеству сладких</p>	4	2

	холодных и горячих блюд и десертов. Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления блюд.		
	Практические занятия	4	
	№ 54 Органолептическая оценка сырья и пряностей	1	
	№ 55 Составление технологических карт	3	
Тема 17. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Содержание	2	
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2	2
	Дифференцированный зачет	1	
	Итого 4 семестр	48	
	Итого 2 курс	150	
ВСЕГО		396	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н.А., Кулинария. Учебник., М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования; М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.
5. Новейший сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., М.ООО «Славянский книги», 2021.
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.
- 7.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ.
8. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2009 – 2020 г.

профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

интернет - ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
6. <http://www.inforvideo.ru/>
7. <http://supercook.ru>
8. <http://www.millionmenu.ru/>
9. <http://www.gastronom.ru/>
10. <http://www.restoran.ru/>
11. <http://knigakulinara.ru/books/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессиональной дисциплины

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность умений и знаний:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование, - Практические занятия - Зачет - Дифференцированный зачет
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование, - Практические занятия - Зачет - Дифференцированный зачет

пищевых производств

- правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и оборудования для обработки исходного сырья и продуктов
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к их качеству
- сроки и условия хранения сырья и продуктов
- правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- правила упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос