

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГООТРАСЛЕВОЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю:
Директор ТОГБПОУ
«Многоотраслевой колледж»
/ В.В. Бородин/

« 02 » сентября 2024 г.

Адаптированная программа
учебных дисциплин общепрофессионального цикла

«Производственное обучение»

по профессии:
16675 Повар

2024

Адаптированная программа учебных дисциплин общепрофессионального цикла «Производственное обучение» разработана для слушателей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557)

Организация – разработчик:

ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

Разработчик:

Кубышкина Елена Сергеевна - мастер производственного обучения ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж».

Одобрено:

ПЦК профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Протокол № 1 от «02» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК _____ Паршина Н.М.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственное обучение

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: производственное обучение

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- 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;
- 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.

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

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 388 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	388
практические занятия	388
<i>Квалификационный экзамен</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Производственное обучение**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (практические занятия, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	Содержание	56	2
	Ознакомление с мастерской	2	2
	Охрана труда и ТБ при обработке и нарезке овощей и грибов	6	
	Организация работы в овощном цехе. Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов. Инструктаж по охране труда и техники безопасности при обработке и нарезке овощей и грибов. Санитарно–гигиенические требования к организации рабочего места при обработке и нарезке овощей и грибов. Подбор посуды и инвентаря для обработки и нарезки овощей и грибов.		
	Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов	6	2
	Соблюдение санитарных правил при обработке и нарезке клубнеплодов и корнеплодов. Обработка клубнеплодов: сортировка, калибровка, мытье, очистка и доочистка. Обработка корнеплодов: сортировка, удаление загнивших экземпляров, обрезание ботвы, мойка, очистка. Нарезка клубнеплодов и корнеплодов: соломка, брусочки, кружочки, ломтики, кубики, дольки.		
	Обработка и нарезка капустных, луковых овощей	6	2
	Обработка капустных: удаление загнивших и загрязненных листьев, отрезание наружной части кочерыжки и промывание. Обработка луковых: сортировка, отрезание нижней части – донца и шейку, снятие сухих чешуек, промывание. Нарезка капустных овощей: соломка, квадратики, дольки, рубка. Нарезка луковых овощей: кольца, полукольца, дольки, мелкие кубики		
	Обработка и нарезка плодовых, десертных, салатных овощей	6	2
	Обработка плодовых овощей: сортировка, удаление испорченных экземпляров, мойка, вырезание плодоножки, вторичное промывание. Обработка салатных: перебирание, удаление увядших испорченных грубых листьев,		

	<p>отрезание корешков, промывание. Обработка десертных овощей: обрезание верхней колючей части листьев, отрезание стебля, зачистка доньшка, удаление мягкой волокнистой части, смазывание места среза лимонной кислотой, промывание, перевязывание шпагатом. Нарезка овощей.</p>		
	<p>Приготовление и оформление отварных, припущенных блюд из овощей</p>	6	2
	<p>Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности при приготовлении отварных, припущенных блюд из овощей. Соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении отварных, припущенных блюд из овощей. Работа с механическим тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря, посуды для приготовления отварных, припущенных блюд из овощей. Работа со сборником рецептур. Оформление и подача отварных, припущенных блюд из овощей. Проведение бракеража готовых блюд.</p>		
	<p>Приготовление и оформление тушеных блюд из овощей</p>	6	2
	<p>Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности при приготовлении тушеных блюд из овощей. Соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении тушеных блюд из овощей. Работа с механическим тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря, посуды для приготовления тушеных блюд из овощей. Работа со сборником рецептур. Оформление и подача тушеных блюд из овощей.</p>		
	<p>Приготовление и оформление жареных блюд из овощей</p>	6	2
	<p>Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности при приготовлении жареных блюд из овощей. Соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении жареных блюд из овощей. Работа с механическим тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря, посуды для приготовления жареных блюд из овощей.</p>		

	Работа со сборником рецептур. Оформление и подача жареных блюд из овощей. Проведение бракеража		
	Приготовление и оформление запеченных блюд из овощей	6	2
	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности при приготовлении запеченных блюд из овощей. Соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении запеченных блюд из овощей. Подбор необходимого инвентаря, посуды для приготовления запеченных блюд из овощей. Работа со сборником рецептур. Оформление и подача запеченных блюд из овощей. Проведение бракеража.		
	Приготовление и оформление фаршированных блюд из овощей	6	2
	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности при приготовлении фаршированных блюд из овощей. Соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении фаршированных блюд из овощей. Подбор необходимого инвентаря, посуды для приготовления фаршированных блюд из овощей. Работа со сборником рецептур. Проведение бракеража		
Раздел 2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание	48	2
	Охрана труда и ТБ в горячем цехе. Подготовка продуктов.	6	2
	Проведение инструктажа по охране труда в горячем цехе. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Подбор посуды, инвентаря оборудования. Производственная эксплуатация электромеханического и теплового оборудования. Подготовка зерновых продуктов и муки. Обработка жиров, яиц, молока. Проверка качества продуктов		
	Приготовление манной каши, рассыпчатой гречневой каши, вязкой рисовой каши	6	2
	Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении жидкой, густой и вязкой манной каши.		

	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении Приготовление манной каши, рассыпчатой гречневой каши, вязкой рисовой каши</p> <p>Подбор продуктов, необходимых для приготовления манной каши, рассыпчатой гречневой каши, вязкой рисовой каши.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов, манной каши, рассыпчатой гречневой каши, вязкой рисовой каши.</p> <p>Приготовление манной каши, рассыпчатой гречневой каши, вязкой рисовой каши</p> <p>Проведение бракеража манной каши, рассыпчатой гречневой каши, вязкой рисовой каши.</p> <p>Оформление и отпуск приготовленных каш.</p> <p>Оформление технологической документации</p>		
	<p>Приготовление фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых</p>	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых.</p> <p>Подбор продуктов, необходимых для приготовления фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов, необходимых при приготовлении фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых.</p> <p>Приготовление фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых.</p> <p>Проведение бракеража фасоли в соусе, гороховой каши, котлет из бобовых.</p> <p>Оформление и отпуск готовых блюд.</p> <p>Оформление технологической документации</p>		
	<p>Приготовление макарон с сыром</p>	6	2
	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении макарон с сыром.</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении и оформлении макарон с сыром.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов и ингредиентов, необходимых при приготовлении макарон с сыром.</p> <p>Приготовление макарон с сыром.</p> <p>Проведение бракеража готового блюда.</p> <p>Оформление и отпуск макарон с сыром.</p>		

Оформление технологической документации		
Приготовление макаронника, лапшевника	6	2
Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении макаронника, лапшевника. Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении макаронника, лапшевника. Проверка органолептическим способом качества продуктов, необходимых при приготовлении макаронника, лапшевника. Приготовление макаронника, лапшевника. Проведение бракеража готовых блюд. Оформление и отпуск готовых блюд. Оформление технологической документации		
Приготовление омлета, яичницы глазуньи	6	2
Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц. Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении и оформлении омлета. Приготовление омлета, яичницы глазуньи Проведение бракеража омлета, яичницы глазуньи. Оформление и отпуск готового блюда.		
Приготовление вареников.	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из творога. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из творога. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении и оформлении блюд из творога. Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых при приготовлении и оформлении блюд из творога. Приготовление вареников. Проведение бракеража готового блюда. Оформление и отпуск вареников. Оформление технологической документации		
Приготовление сырников сладких	6	2

	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из творога.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из творога.</p> <p>Подбор продуктов, необходимых при приготовлении и оформлении сырников сладких.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых при приготовлении и оформлении сырников сладких.</p> <p>Приготовление сырников сладких.</p> <p>Проведение бракеража готового блюда.</p> <p>Оформление и отпуск сырников сладких.</p> <p>Оформление технологической документации</p>		
Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов	Содержание	56	2
	Охрана труда и ТБ при приготовлении супов и соусов	6	2
	<p>Организация работы и рабочих мест в горячих цехах. Охрана труда и техника безопасности в горячем цехе.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности в горячем цехе.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности в соусном отделении.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении супов и соусов.</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении супов и соусов. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования и их безопасное использование.</p>		
	Приготовление щей, борщей.	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении щей.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении щей борщей..</p> <p>Подбор продуктов, необходимых при приготовлении щей.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении щей борщей..</p> <p>Приготовление щей борщей.,</p> <p>Проверка качества щей борщей.,</p> <p>Отпуск готовых блюд.</p>		
	Приготовление супов-пюре	6	2
	Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении супов-		

	<p>пюре. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении супов-пюре. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении супов-пюре. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении супов-пюре. Приготовление супов-пюре. Проверка качества супов-пюре. Отпуск.</p>		
	Приготовление рассольников, солянок.	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении рассольников, солянок.. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении рассольников, солянок. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении рассольников солянок.,. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении рассольников, солянок. Приготовление рассольников и солянок. Проверка качества готовых блюд. Отпуск.</p>		
	Приготовление супов с бобовыми	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении супов с бобовыми. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении супов с бобовыми. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении молочных и пюре-образных супов. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении супов с бобовыми. Приготовление супов с бобовыми Проверка качества супов с бобовыми. Отпуск.</p>		
	Приготовление супов с макаронными изделиями	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении супов с макаронными изделиями. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении супов с макаронными изделиями. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении супов с макаронными изделиями.</p>		

<p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении супов с макаронными изделиями.</p> <p>Приготовление супов с макаронными изделиями.</p> <p>Проверка качества супов с макаронными изделиями. Отпуск.</p>		
<p>Приготовление молочных супов</p>	4	2
<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении молочных супов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении молочных супов.</p> <p>Подбор продуктов, необходимых при приготовлении молочных супов. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении молочных супов.</p> <p>Приготовление молочных супов.</p> <p>Проверка качества молочных супов. Отпуск.</p>		
<p>Приготовление пассеровок</p>	4	2
<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении пассеровок.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении пассеровок.</p> <p>Подбор продуктов, необходимых при приготовлении пассеровок.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении пассеровок.</p> <p>Приготовление пассеровки (сухой, жировой, холодной).</p> <p>Проведение бракеража пассеровок.</p>		
<p>Приготовление простых холодных соусов</p>	6	2
<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении простых холодных соусов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении простых холодных соусов.</p> <p>Подбор продуктов, необходимых при приготовлении простых холодных соусов.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении простых холодных соусов.</p> <p>Приготовление заправки для салатов. Приготовление заправки горчичной.</p> <p>Приготовление соусов на уксусе. Проведение бракеража холодных соусов.</p> <p>Оформление технологической документации.</p>		

	Приготовление простых горячих соусов	6	2
	Подбор посуды, инвентаря, оборудования, необходимого при приготовлении простых горячих соусов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении простых горячих соусов. Подбор продуктов, необходимых при приготовлении простых горячих соусов. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых при приготовлении простых горячих соусов. Приготовление соуса белого на мясном бульоне. Приготовление соуса лукового. Приготовление соуса белого на рыбном бульоне. Приготовление соуса грибного. Проведение бракеража горячих соусов. Оформление технологической документации		
	Содержание	36	2
	Охрана труда и ТБ в рыбном цехе	6	2
	Организация работы и рабочего места в рыбном цехе. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности в рыбном цехе. Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места в рыбном цехе. Организация работы на машинах, предназначенных для обработки рыбы. Организация работы по охлаждению продуктов в морозильном шкафу		
	Обработка рыбы	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	Подбор посуды, инвентаря, оборудования, для обработки бесчешуйчатой рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Санитарно-гигиенические требования для организации рабочего места в рыбном цехе при обработке рыбы и приготовлении п\ф. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Размораживание рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Сбор, обработка рыбных отходов. Очистка рыбы от чешуи. Удаление плавников, жабр, внутренностей. Пластование на филе. Проверка качества обработанной рыбы Проверка органолептическим способом качества рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре. Проведение бракеража полуфабрикатов		

Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Санитарно-гигиенические требования для организации рабочего места в рыбном цехе при приготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проведение бракеража полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
Приготовление рыбы отварной и припущенной	6	2
Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования и их безопасное использование. Санитарно-гигиенические требования для организации рабочего места при приготовлении рыбы отварной и припущенной. Приготовление рыбы отварной и припущенной. Сервировка и оформление готовых блюд. Проведение бракеража		
Приготовление рыбы жареной и запечённой	6	2
Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования и их безопасное использование. Санитарно-гигиенические требования для организации рабочего места при приготовлении рыбы жареной и запечённой. Приготовление рыбы жареной и запечённой. Сервировка и оформление готовых блюд. Проведение бракеража		
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Санитарно-гигиенические требования для организации рабочего места в рыбном цехе при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Подбор продуктов необходимых для приготовления рыбной котлетной массы. Проверка органолептическим способом качество рыбы и продуктов, необходимых для приготовления котлетной массы. Приготовление рыбной котлетной массы. Порционирование котлет. Жарка котлет. Проведение бракеража жареных котлет. Отпуск котлет.		

	Оформление технологической документации		
<p align="center">Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>	Содержание	48	2
	Охрана труда и ТБ при обработке мяса, домашней птицы	6	2
	Охрана труда и техника безопасности при обработке мяса, домашней птицы и при приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Санитарно – гигиенические требования к организации мясного цеха и работ, к организации рабочего места при обработке мяса, домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов. Личная гигиена повара при выполнении работ в мясном цехе. Безопасные условия эксплуатации технического оборудования: мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочной машины. Подбор посуды и инвентаря для обработки мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов.		
	Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	6	2
	Соблюдение санитарных правил и техники безопасности при обработке мяса и домашней птицы. Организация работы мясного цеха. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Проверка качества приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Оформление технологической документации.		
	Приготовление блюд из отварного мяса и домашней птицы	6	2
	Охрана труда и техника безопасности при приготовлении блюд из отварного мяса и домашней птицы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд из отварного мяса и домашней птицы. Работа с механическим и тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря, посуды, продуктов согласно рецептуре при приготовлении блюд из отварного мяса и домашней птицы. Работа со сборником рецептур. Оформление и подача блюд из отварного мяса и домашней птицы. Проведение бракеража. Оформление технологической документации		
	Приготовление блюд из жареного мяса и домашней птицы	6	2
	Охрана труда и техника безопасности при приготовлении блюд из жареного мяса и домашней птицы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд из жареного мяса и домашней птицы.		

<p>Работа с механическим и тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря, посуды, продуктов согласно рецептуре при приготовлении блюд из жареного мяса и домашней птицы. Работа со сборником рецептов. Оформление и подача блюд из жареного мяса и домашней птицы. Проведение бракеража. Оформление технологической документации</p>		
<p>Приготовление блюд из тушеного мяса и домашней птицы</p>	6	2
<p>Техника безопасности при приготовлении блюд из тушеного мяса и домашней птицы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд из тушеного мяса и домашней птицы. Работа с механическим и тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря и посуды для приготовления блюд из тушеного мяса и домашней птицы. Работа со сборником рецептов. Оформление и подача блюд из тушеного мяса и домашней птицы. Проведение бракеража. Оформление технологической документации</p>		
<p>Приготовление блюд запеченного мяса и домашней птицы</p>	6	2
<p>Техника безопасности при приготовлении блюд запеченного мяса и домашней птицы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд запеченного мяса и домашней птицы. Работа с механическим и тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря и посуды для приготовления блюд запеченного мяса и домашней птицы. Работа со сборником рецептов. Оформление и подача блюд запеченного мяса и домашней птицы. Проведение бракеража. Оформление технологической документации</p>		
<p>Приготовление блюд из котлетной массы мяса и домашней птицы</p>	6	2
<p>Техника безопасности при приготовлении блюд из котлетной массы мяса и домашней птицы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд из котлетной массы мяса и домашней птицы.</p>		

	<p>Работа с механическим и тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря и посуды для приготовления блюд из котлетной массы мяса и домашней птицы. Работа со сборником рецептур. Оформление и подача блюд из котлетной массы мяса и домашней птицы. Проведение бракеража. Оформление технологической документации</p>		
	Приготовление блюд из субпродуктов мяса	6	2
	<p>Техника безопасности при приготовлении блюд из субпродуктов мяса. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении блюд из субпродуктов мяса. Работа с механическим и тепловым оборудованием. Подбор необходимого инвентаря и посуды для приготовления блюд из субпродуктов мяса Работа со сборником рецептур. Оформление и подача блюд из субпродуктов мяса. Проведение бракеража. Оформление технологической документации</p>		
Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	Содержание	32	2
	Охрана труда и ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок	6	2
	<p>Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности при приготовлении бутербродов и холодных блюд и закусок. Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении бутербродов и холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования рабочего места при приготовлении бутербродов и холодных блюд и закусок. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования и их безопасное использование.</p>		
	Приготовление открытых, закрытых бутербродов	2	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении бутербродов открытых и закрытых. Санитарно-гигиенические требования рабочего места при приготовлении бутербродов открытых и закрытых. Подбор необходимых продуктов для приготовления бутербродов открытых и закрытых. Проверка органолептическим способом продуктов необходимых для приготовления бутербродов открытых и закрытых. Приготовление открытых бутербродов. Приготовление закрытых бутербродов.</p>		

Проверка качества бутербродов. Оформление и отпуск открытых и закрытых бутербродов.		
Приготовление салатов и овощных закусок	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении салатов. Санитарно-гигиенические требования рабочего места при приготовлении салатов, овощных закусок. Подбор необходимых продуктов для приготовления салатов и овощных закусок . Проверка органолептическим способом продуктов для приготовления салатов и овощных закусок . Приготовление салатов. Проведение бракеража салатов и овощных закусок. Оформление и отпуск салатов и овощных закусок. Оформление технологической документации.		
Приготовление блюд из яиц	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении блюд из яиц. Санитарно-гигиенические требования рабочего места при приготовлении блюд из яиц. Подбор необходимых продуктов для приготовления блюд из яиц. Проверка органолептическим способом продуктов для приготовления блюд из яиц Проведение бракеража блюд из яиц. Оформление и отпуск блюд из яиц. Оформление технологической документации.		
Приготовление рыбных блюд и закусок	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении рыбных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования рабочего места при приготовлении рыбных блюд и закусок. Подбор необходимых продуктов для приготовления рыбных блюд и закусок. Проверка органолептическим способом продуктов для приготовления рыбных блюд и закусок. Проведение бракеража рыбных блюд и закусок. Оформление и отпуск рыбных блюд и закусок. Оформление технологической документации.		
Приготовление мясных блюд и закусок	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении мясных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования рабочего места при приготовлении мясных блюд и закусок.		

	<p>Подбор необходимых продуктов для приготовления мясных блюд и закусок.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов для приготовления мясных блюд и закусок.</p> <p>Проведение бракеража мясных блюд и закусок.</p> <p>Оформление и отпуск мясных блюд и закусок.</p> <p>Оформление технологической документации.</p>		
<p>Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p>	Содержание	48	2
	Охрана труда и ТБ при приготовлении сладких блюд и напитков	6	2
	<p>Проведение инструктажа по охране труда при приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>Организация работы с миксером.</p> <p>Организация работы с протирачной машиной.</p>		
	Приготовление фруктовых салатов и десертов	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении фруктовых салатов и фруктовых десертов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении фруктовых салатов и фруктовых десертов.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления фруктовых салатов и фруктовых десертов.</p> <p>Приготовление фруктовых салатов. Приготовление фруктовых десертов.</p> <p>Проведение бракеража фруктовых салатов и фруктовых десертов.</p> <p>Проверка качества фруктовых салатов и фруктовых десертов.</p>		
	Приготовление железированных блюд (киселей)	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении железированных блюд (киселей).</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении железированных блюд (киселей).</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых для приготовления железированных блюд (киселей).</p> <p>Подготовка крахмала. Обработка фруктов и ягод. Приготовление отваров.</p> <p>Варка киселей. Проведение бракеража киселей.</p>		

Оформление технологической документации.		
Приготовление сливочного крема	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении сливочного крема. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении сливочного крема. Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления сливочного крема. Приготовление сливочного крема. Проверка качества, оформление и отпуск сливочного крема.		
Приготовление компотов из фруктов и ягод	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении компотов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении компотов. Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления компотов. Приготовление компота из сушеных фруктов и ягод. Приготовление компотов из консервированных фруктов и ягод. Проверка качества, оформление и отпуск компотов.		
Приготовление горячих напитков	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении горячих напитков. Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении горячих напитков. Проверка органолептическим способом продуктов необходимых для приготовления горячих напитков. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао. Проведение бракеража горячих напитков. Оформление технологической документации.		
Приготовление молочного желе	6	2
Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении желированных блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении какао. Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления молочного желе.		

	Приготовление молочного желе. Проверка качества и отпуск молочного желе		
	Приготовление муссов и самбука	6	2
	Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении желированных блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении желированных блюд. Подготовка необходимых продуктов при приготовлении желированных блюд. Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления муссов и самбука. Приготовление мусса. Приготовление самбука Проверка качества и отпуск готовых блюд.		
Раздел 8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание	60	2
	Охрана труда и ТБ при приготовлении хлебобулочных изделий	6	2
	Проведение инструктажа по охране труда при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий. Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий. Организация обучения, производственная эксплуатация и безопасное использование оборудования.		
	Приготовление изделий из сдобного пресного теста Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении изделий из сдобного пресного теста. Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении изделий из сдобного пресного теста. Подбор продуктов, необходимых для приготовления изделий из сдобного пресного теста. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых для приготовления изделий. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Проведение бракеража изделий. Оформление технологической документации.	6	2
	Приготовление фаршей	6	2
	Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении фаршей. Соблюдение		

	<p>санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении фаршей.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления фаршей.</p> <p>Подготовка необходимых продуктов при приготовлении фаршей.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления фаршей.</p> <p>Приготовление мясного, рыбного, ливерного фаршей.</p> <p>Приготовление грибного и овощного фаршей.</p> <p>Приготовление сладких фаршей, фарша из яиц и творога.</p> <p>Проверка качества фаршей и дрожжевого слоеного теста.</p>		
	Приготовление безопасного и опарного теста	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования для организации рабочего места при приготовлении безопасного и опарного теста.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления безопасного и опарного теста.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении безопасного и опарного теста.</p> <p>Приготовление опары. Замешивание теста.</p> <p>Проверка качества теста.</p>		
	Приготовление изделий из слоёного и дрожжевого слоёного теста	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении изделий из слоёного и дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества продуктов необходимых для приготовления дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Замешивание слоёного теста.</p> <p>Замешивание дрожжевого слоёного теста. Формовка изделий. Выпекание изделий.</p> <p>Охлаждение и оформление изделий.</p> <p>Проведение бракеража изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Оформление технологической документации.</p>		
	Приготовление печеных и жареных изделий с фаршем	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря, оборудования.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места.</p> <p>Подбор продуктов. Проверка органолептическим способом продуктов.</p>		

	<p>Приготовление безопасного теста. Разделка теста. Расстойка и выпекание изделий. Жарка изделий. Режим жарки. Охлаждение и хранение изделий.</p> <p>Проведение бракеража печёных и жареных изделий из дрожжевого безопасного теста с фаршем. Оформление технологической документации.</p>		
	<p>Приготовление изделий из блинчатого теста и песочного теста</p>	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении изделий из блинчатого теста песочного теста и .</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении изделий из блинчатого теста и песочного теста .</p> <p>Подбор продуктов, необходимых для приготовления изделий из блинчатого теста.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых для приготовления изделий.</p> <p>Приготовление изделий из блинчатого теста. Приготовление печенья «Нарезное».</p> <p>Приготовление печенья «Круглое».</p> <p>Приготовление печенья «Масляное». Проведение бракеража изделий.</p> <p>Оформление технологической документации. Проведение бракеража изделий.</p> <p>Оформление технологической документации.</p>		
	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста и заварного теста</p>	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении изделий из бисквитного теста и заварного теста.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм для организации рабочего места при приготовлении изделий из бисквитного теста и заварного теста.</p> <p>Подбор продуктов, необходимых для приготовления изделий из бисквитного теста.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых для приготовления изделий.</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из заварного теста.</p> <p>Проведение бракеража изделий. Оформление технологической документации.</p>		
	<p>Приготовление пряников и коврижек</p>	6	2
	<p>Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении пряников и коврижек</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении пряников и коврижек. Подбор продуктов, необходимых для приготовления пряников и коврижек.</p> <p>Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых для приготовления пряников и коврижек.</p>		

	Приготовление пряников глазированных. Приготовление коврижки медовой.		
	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов	6	2
	Подбор посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Подбор продуктов, необходимых для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом продуктов, необходимых для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: кремов и смесей. Проведение бракеража основных отделочных полуфабрикатов. Оформление технологической документации.		
	<i>Квалификационный экзамен</i>	6	
	Всего	388	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий.
 - бланки технологической документации
 - пособия (схемы по технологии приготовления блюд, способы оформления и подачи различных блюд)
 - технологическое оборудование
 - наборы инструментов
 - приспособления, инвентарь, посуда, тара
- Технические средства обучения: компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

ЭБС «Znanium»: Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>

ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>

ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

Дополнительные источники:

ЭБС «Лань»: Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>

ЭБС «Лань»: Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009> Интернет-ресурсы:

1. <http://www.internet-school.ru/>
2. <http://www.ozon.ru/context/>
3. <http://www.vgf.ru/>
4. <http://www.sprinter.ru/>

5. <http://window.edu.ru/>
6. <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.combook.ru/catalog/>
8. <http://elibrary.ru/startsession.asp?>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	практическая работа
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	практическая работа
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	практическая работа
соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	практическая работа
аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	практическая работа
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	практическая работа
Знания	
технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение индивидуальных заданий
требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	практическая работа
правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение индивидуальных заданий
методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и	выполнение индивидуальных заданий

кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	
пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение индивидуальных заданий
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	тестирование