

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГООТРАСЛЕВОЙ КОЛЛЕДЖ»

 Утверждаю:
Директор ТОГБПОУ
«Многоотраслевой колледж»
В.В. Бородин
« 17 » сентября 2024 г.

Адаптированная программа
учебных дисциплин общепрофессионального цикла

«Специальная технология»

по профессии:
16675 Повар

2024

Адаптированная программа для инвалидов и лиц с ОВЗ по учебной дисциплине «Специальная технология» 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	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальная технология

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: специальный курс

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 312 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)	312
в том числе:	
теоретические занятия	212
практические занятия	108
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Специальная технология»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (практические занятия, самостоятельная работа слушателей)	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.		40	
Тема 1.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.	Содержание Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов. Правила личной гигиены повара. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.	4	1
Тема 1.2. Значение овощей в питании.	Содержание Значение овощей в питании. Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов	2	1
	Практические занятия	2	2
	Товароведческая характеристика овощей и грибов.		
Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	Содержание Кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов и корнеплодов, подготовка их к фаршированию. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Кулинарная обработка, нарезка капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Кулинарная обработка, нарезка плодовых овощей, грибов. Подготовка к фаршированию. Кулинарная обработка, нарезка, подготовка к использованию десертных овощей Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	6	1
	Практические занятия	4	2
	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени Тепловая обработка десертных овощей		

Тема 1.4. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	Содержание	4	1
	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов. Хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов		
Тема 1.5. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	2	1
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.		
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	2	1
	Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Тема 1.7. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	Содержание	6	1
	Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Простые и основные блюда и гарниры из тушеных и жареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Простые и основные блюда и гарниры из запеченных овощей и грибов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.		
Тема 1.8. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	4	1
	Требования к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила проведения бракеража готовых блюд из овощей и грибов		
Тема 1.9. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	4	1
	Организация рабочего места по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов в зависимости от способа реализации. Техническое оснащение, необходимое для реализации готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, в зависимости от температуры и форм подачи		
Раздел 2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		40	

Тема 2.1. Значение, роль зерновых продуктов, сахара, муки, яиц, молока в питании, классификация	Содержание	2	1
	Пищевая ценность зерновых продуктов, сахара, муки, яиц, молока. Товароведческая характеристика различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.		
	Практические занятия	2	2
	Проверка органолептическим способом качества продуктов.		
Тема 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание	12	1
	Значение, пищевая ценность каш и гарниров из круп и риса, блюд из бобовых и кукурузы. Роль каш и гарниров из круп и бобовых в питании. Классификация каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Инструменты и оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления блюд из каш; бобовых и кукурузы, приемы эксплуатации. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш, бобовых и кукурузы. Требования к качеству и сроки их хранения.		
	Значение, пищевая ценность простых блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Классификация блюд и гарниров из макаронных изделий по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; ассортимент.		
	Значение, пищевая ценность яичных продуктов в питании. Классификация яичных блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Температурный и временной режим хранения.		
	Варка яиц различными способами. Жареные блюда из яиц. Приготовление различных омлетов. Запеченные яичные блюда. Требования к качеству яичных блюд и сроки их хранения.		
	Значение, пищевая ценность блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Технология приготовления различных творожных масс. Правила подачи. Требования к качеству холодных блюд из творога и сроки их хранения.		
	Технология приготовления отварных блюд из творога. Технология приготовления жареных блюд из творога. Технология приготовления запеченных блюд из творога. Требования к качеству горячих блюд из творога и сроки их хранения.		
	Практические занятия	10	2
	Приготовление каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.		

	<p>Приготовление рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Приготовление бобовых и кукурузы варке.</p> <p>Подготовка макаронных изделий к варке.</p> <p>Приготовление холодных и горячих творожных блюд.</p>		
Тема 2.3 Значение блюд из теста в питании. Приготовление изделий из теста.	<p>Содержание</p> <p>Значение, пищевая ценность мучных блюд из теста в питании. Классификация блюд из теста по назначению, способу приготовлению, температуре подачи.</p> <p>Инструменты и оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления блюд из теста; приемы эксплуатации. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Подготовка сырья.</p> <p>Приготовление теста опарным способом.</p> <p>Приготовление теста безопарным способом.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из теста. Разделка, формовка, расстойка изделий из теста.</p> <p>Приготовление различных фаршей. Тепловая обработка различных изделий из теста. Ассортимент. Требования к качеству блюд из теста, сроки их хранения.</p> <p>Правила подачи.</p>	8	1
	<p>Практические занятия</p>	6	2
	<p>Приготовление теста опарным способом.</p> <p>Приготовление теста безопарным способом.</p> <p>Разделка, формовка, расстойка изделий из теста.</p>		
Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов		40	
Тема 3.1. Приготовление бульонов и отваров	<p>Содержание</p> <p>Роль первых блюд в питании. Пищевая ценность супов, соусов.</p> <p>Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи.</p> <p>Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд: классификация, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд.</p> <p>Инструменты и оборудование приспособления и инвентарь для приготовления первых блюд; приемы эксплуатации.</p> <p>Требования к санитарному состоянию. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.</p>	8	1

	Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление отваров из овощей, фруктов, круп.		
Тема 3.2. Приготовление простых супов.	Содержание	6	1
	Основные кулинарные приемы подготовки продуктов: припускание огурцов, тушение свеклы, капусты. Мучная пассировка. Время варки. Общие правила варки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Технология приготовления щей, борщей. Технология приготовления рассольников, солянок. Технология приготовления супов овощных, крупяных и с макаронными изделиями. Технология приготовления супов-пюре, молочных и прозрачных супов. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления супов.		
	Практические занятия	8	2
	Технологические операции при приготовлении щей, борщей. Технологические операции при приготовлении рассольников, солянок. Технология приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Технология приготовления супов-пюре, сладких, молочных и прозрачных супов.		
Тема 3.3. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	Содержание	8	1
	Классификация, приготовление соусов, пассировок, кулинарное использование, значение в питании. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов. Технология приготовления и оформления основных и производных соусов Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов. Яично-масляные смеси. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых соусов.		
	Практические занятия	8	2
	Технология приготовления соусов на мясном бульоне. Технология приготовления рыбных и грибных соусов. Технология приготовления молочных, сметанных и сладких соусов. Технология приготовления холодных соусов.		

Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		40	
Тема 4.1. Обработка рыбы с костным скелетом	Содержание Роль рыбных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность рыбных блюд с костным скелетом. Классификация рыбных блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы. Способы размораживания рыбы. Обработка мелкой чешуйчатой рыбы. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде.	6	1
Тема 4.2. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание Классификация, приготовление полуфабрикатов, панировок, кулинарное использование, значение в питании. Подготовка полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения. Подготовка рыбной котлетной массы. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Технологические операции при приготовлении рыбы для фарширования. Виды рыб используемые для фарширования. Подготовка рыбы для фарширования. Требования к качеству подготовленной рыбы и сроки ее хранения.	8	1
	Практические занятия	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья. Обработка рыбы для фарширования.		
Тема 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание Инструменты и оборудование приспособления, и инвентарь для приготовления отварных рыбных блюд; приемы эксплуатации. Варка рыбных п/ф порционными кусками. Варка рыбы целыми тушками. Варка рыбы звеньями. Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления рыбных блюд. Инструменты и оборудование приспособления, и инвентарь для приготовления припущенных рыбных блюд; приемы эксплуатации.	16	1

	<p>Технологические операции при приготовлении блюд из припущенной рыбы. Инструменты и оборудование приспособления, и инвентарь для приготовления жаренных рыбных блюд; приемы эксплуатации.</p> <p>Технологические операции при приготовлении блюд из рыбы жареной. Инструменты и оборудование приспособления, и инвентарь для приготовления запеченных рыбных блюд; приемы эксплуатации.</p> <p>Технологические операции при приготовлении блюд из рыбы запеченной. Правила проведения бракеража готовых рыбных блюд. Инструменты и оборудование приспособления, и инвентарь для приготовления блюд из рыбной котлетной массы; приемы эксплуатации.</p> <p>Технологические операции при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Оформление технологических карт: рыбные блюда.</p>		
	Практические занятия	4	2
	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы Технология приготовления блюд из рыбы жареной и запеченной.		
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		50	
Тема 5.1. Обработка, разделка мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Содержание	16	1
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки, разделки, обвалки мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Значение мяса в питании. Характеристика мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Организация рабочего места повара по обработке и разделке мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Техническое оснащение процесса обработки и разделки мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Безопасные условия эксплуатации оборудования и инвентаря, для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки мяса.</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки домашней птицы.</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки субпродуктов.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов.</p>		
	Практические занятия	4	2
	Технология обработки мяса.		

	Технология обработки субпродуктов.		
Тема 5.2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание	18	1
	Соблюдение санитарно–гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. Безопасные условия эксплуатации технологического оборудования, инвентаря в процессе приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Простые и основные блюда из мяса и домашней птицы: ассортимент приготовления, оформления и отпуск. Простые и основные блюда из отварного, жареного мяса и домашней птицы. Простые и основные блюда из рубленого мяса и домашней птицы. Простые и основные блюда из тушеного мяса и домашней птицы. Простые и основные блюда из котлетной массы. Простые и основные блюда из субпродуктов. Требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы. Правила проведения бракеража готовых блюд из мяса и домашней птицы. Способы сервировки, температура готовых блюд из мяса и домашней птицы. Реализация готовых блюд из мяса и домашней птицы.		
	Практические занятия	12	2
	Приготовление блюд из отварного мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из жареного мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из рубленого мяса и домашней птицы Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из субпродуктов мяса и домашней птицы Приготовление блюд из тушеного мяса и домашней птицы		
Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		24	
Тема 6.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов	Содержание	6	1
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд и закусок в питании. Технология приготовления простых, сложных, закусочных бутербродов. Способы сервировки бутербродов. Температурный режим хранения бутербродов.		
Тема 6.2. Готовить и оформлять салаты,	Содержание	14	1

простые холодные блюда и закуски	Технология приготовления салатов из сырых, вареных овощей. Способы оформления и подачи. Требования к качеству, сроки хранения. Технология приготовления холодных овощных, грибных блюд и закусок. Способы оформления и подачи. Требования к качеству, сроки хранения. Технология приготовления холодных рыбных, мясных блюд и закусок. Способы оформления и подачи. Требования к качеству, сроки хранения.		
	Практические занятия	4	2
	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление холодных овощных и грибных блюд.		
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.		30	
Тема 7.1. Приготовление и оформление сладких блюд.	Содержание	12	1
	Значение сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд и напитков Организация рабочего места по приготовлению сладких блюд и напитков. Санитарно – гигиенические требования к процессу приготовления сладких блюд и напитков. Подбор производственного инвентаря и оборудования по приготовлению сладких блюд и напитков. Обработка свежих фруктов и ягод. Способы сервировки и варианты оформления свежих фруктов и ягод. Приготовление фруктовых салатов. Приготовление фруктовых десертов. Приготовление киселя из свежих ягод. Приготовление желе из ягод. Приготовление желе из цитрусовых плодов. Приготовление муссов. Классификация горячих сладких блюд. Приготовление яблок, жаренных в тесте. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Сладкие блюда из концентратов. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.		
	Практические занятия Приготовление фруктовых десертов. Приготовление яблок, жаренных в тесте.	4	2
Тема 7.2. Приготовление холодных и горячих напитков.	Содержание	8	1
	Приготовление компота из консервированных, сушеных, свежих фруктов и ягод. Требования к качеству, сроки их хранения и отпуск.		

	<p>Приготовление киселя из свежих ягод и ягодного экстракта. Приготовление чая, кофе, какао, холодных напитков. Требования к качеству горячих напитков, сроки хранения и отпуск. Составление технологических схем.</p>		
	Практические занятия	6	2
	<p>Приготовление компота. Приготовление киселя. Приготовление горячих и холодных напитков.</p>		
Раздел 8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		48	
Тема 8.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание	4	1
	<p>Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий Характеристика дрожжевого теста. Технологические операции при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Технологические операции при приготовлении дрожжевого опарного теста. Отделка готовых изделий.</p>		
	Практические занятия	4	2
	<p>Приготовление дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.</p>		
Тема 8.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	Содержание	4	1
	<p>Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Правила безопасного использования и виды необходимого оборудования и инвентаря. Технологические операции при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража.</p>		
	Практические занятия	6	2
	<p>Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста.</p>		

	Приготовление изделий из слоеного теста.		
Тема 8.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	Содержание	4	1
	Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Технологические операции при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек.		
	Практические занятия	6	2
	Приготовление пряников. Приготовление коврижек. Приготовление печенья.		
	.		
Тема 8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Содержание	6	1
	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий. Технологические операции при приготовлении кремов. Украшение из крема. Технологические операции при приготовлении помадки, мастики. Технологические операции при приготовлении глазурей. Технологические операции при приготовлении карамели. Технологические операции при приготовлении украшений из шоколада, способы украшения.		
	Практические занятия	4	2
	Приготовление помады, мастики, глазури, карамели. Приготовление украшений из шоколада.		
Тема 8.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	Содержание	4	1
	Технологические операции при приготовлении отечественных классических тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря. Технологические операции при приготовлении отечественных классических пирожных.		

	Требования к качеству готовых изделий. Правила проведения бракеража. Упаковка. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.		
	Практические занятия	4	2
	Приготовление классических тортов. Приготовление классических пирожных.		
Дифференцированный зачет		2	1
<p>Примерная тематика домашних заданий.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций.</p> <p>Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Выполнение письменной экзаменационной работы в соответствии с выбранной тематикой.</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюд в зависимости от дальнейшего использования (блюда указываются преподавателем)</p> <p>Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления отдельных блюд (блюда указываются преподавателем)</p> <p>Оформление технологических карт блюд (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий</p>			
Всего		312	

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,	выполнение индивидуальных заданий

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	выполнение индивидуальных заданий
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	тестирование