

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Нижнекамский многопрофильный колледж»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством сети
быстрого питания «Сели-Поели»
С.Т. Меньшикова

20 18 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»
М.Н. Павлов
Павлов 08 20 18 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 «Повар»**

Срок обучения: 4 мес.
Форма обучения: очно-заочная

Нижнекамск

Основная программа профессионального обучения (далее ОППО) **государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нижнекамский многопрофильный колледж»** составлена на основе квалификационных требований по профессии 16675 «Повар» и сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, разработанных институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации (допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки, протокол №8 от 16 июля 2002 года.)

Разработчики:

- **Сабитов Р.М.** – зам. директора по УПР;
- **Казамарова И.В.** – преподаватель специальных дисциплин;
- **Пьянкова И.С.** - мастер производственного обучения;
- **Буц Т.П.** - преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы;
- 1.2. Нормативный срок освоения программы;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности;
- 2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности;
- 2.3. Специальные требования;

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Рабочий учебный план;
- 3.2. Календарный учебный график;
- 3.3. Программы профессионального цикла:
 - 3.3.1. Программа дисциплины Основы экономики;
 - 3.3.2. Программа дисциплины Основы права;
 - 3.3.3. Программа дисциплины Основы товароведения пищевых продуктов;
 - 3.3.4. Программа дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;
 - 3.3.5. Программа дисциплины Оборудование предприятий общественного питания;
 - 3.3.6. Программа дисциплины Организация производства предприятия общественного питания;
 - 3.3.7. Программа дисциплины Основы калькуляции и учета;
 - 3.3.8. Программа дисциплины Кулинария;
- 3.4. Программа практики:
 - 3.4.1.Программа учебной практики;
 - 3.4.2. Программа производственной практики.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программ

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 5.2. Порядок выполнения квалификационной работы
- 5.3. Организация итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16675 «Повар».

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
3. Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
 - Приказ Минобразования России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;
 - Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
 - Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 «Повар» - 4 месяца.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Повар 2-го разряда должен

знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

уметь:

- выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;
- мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки;
- нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;
- размораживание рыбы, мяса, птицы;
- потрошение рыбы, птицы, дичи;
- разделка сельди, кильки;
- обработка субпродуктов.

Повар 3-го разряда должен

знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.

уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и средней сложности кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);
- производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- проводить первичную кулинарную обработку сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, птицы, обработка субпродуктов и др.);
- запекать овощные и круассаны изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- порционировать (комплектовать) раздавать блюда массового спроса;

Повар 4-го разряда должен

знать:

- рецептуры, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности, требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарную обработку средней сложности: различные салаты из свежих, вареных и припущеных овощей с мясом, рыбой, винегреты;
- готовить рыбу под маринадом, студни, сельдь натуральную и с гарниром;
- варить бульоны, супы;
- готовить вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
- готовить соусы, различные виды пассеровок, горячие и холодные напитки;
- готовить сладкие блюда, мучные изделия: вареники, пельмени, рассстегай, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и др.

2.3. Специальные требования

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

- среднего общего образования;
- основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;

- основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования.

Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

- кулинарный цех;

Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения

- индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:
- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
 - о правильности выполнения требуемых действий;
 - о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
 - о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой директором колледжа, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

4.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы и экзамена на межпредметной основе.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам защиты квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Лицам, прошедшем обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.

5.ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательная программа включает:

5.1. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план по профессии 16675 «Повар»

Уровень квалификации: 2- 4 разряд

Срок обучения: 4 месяца

№ п/п	Курсы, предметы	Недели				Всего (час)	Форма контроля
		1-8	9-10	11-16	17		
		Часов в неделю					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Теоретическое обучение					224	
1.1.	Экономический курс					20	
1.1.1.	Основы экономики	1	2	-	-	12	зачет
1.1.2.	Основы права	1	-	-	-	8	зачет
1.2.	Общетехнический курс					50	
1.2.1.	Основы товароведения пищевых продуктов	2	-	-	-	16	диф.зачет

1.2.2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-	3	-	-	6	диф.зачет
1.2.3.	Оборудование предприятий общественного питания	2	-	-	-	16	диф.зачет
1.2.4.	Организация производства предприятия общественного питания	-	3	-	-	6	диф.зачет
1.2.5.	Основы калькуляции и учета	-	3	-	-	6	Зачет
1.3.	Специальный курс					154	
1.3.1.	Кулинария	18	5	-	-	154	Экзамен
2.	Практическое обучение					440	Квалификационная (пробная) работа
2.1.	Учебная практика	16	24	-	-	176	
2.2.	Производственная практика	-	-	40	24	264	
	Консультации Квалификационный экзамен	-	-	-	8	8	
		-	-	-	8	8	
	Всего:	40	40	40	40	680	

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен на основании Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар», разработанного Институтом развития профессионального образования в 2002 году. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Профессиональные дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- сдача теоретического экзамена на межпредметной основе;
- выполнение практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на учебную практику.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

5.2. Календарный учебный график по профессии 16675 «Повар»

График учебного процесса

Недели	1-8	9-10	11-16	17
Учебная деятельность	ТО; УП	ТО; УП	ПП	ПП; Э

Условные обозначения:

ТО - теоретическое обучение;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

Э - квалификационный экзамен.

График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

5.3. Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального цикла, учебной и производственной практик.

5.3.1. Аннотация программы по дисциплине «Основы экономики»

Основной задачей предмета является формирование у обучающихся знаний в области экономики, необходимых для овладения профессией.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знатъ:

особенности и перспективы развития, материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы предприятия, организационно-правовые формы, понятия основных и оборотных средств, издержки обращения, себестоимость продукции, планирование и управление показателями деятельности предприятий общественного питания.

уметь:

анализировать товарные запасы, составлять продуктовый баланс, рассчитывать заработную плату, рассчитывать прибыль предприятия.

Для оценки знаний используется тестовый контроль.

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами: «Организация производства», «Товароведение», «Оборудование» и др.

Тематический план дисциплины «Основы экономики»

№ п/п	Темы	Количество часов
1	Предприятие как основной субъект хозяйствования	1
2	Планирование деятельности предприятия общественного питания	2
3	Товарооборот общественного питания.	1
4	Снабжение предприятия сырьем и товарами.	1
5	Валовый доход.	2
6	Издержки производства и обращения.	1
7	Основные фонды. Оборотные средства.	1
8	Трудовые ресурсы. Оплата труда.	2
9	Прибыль. Зачет.	1
Всего		12

5.3.2. Аннотация программы по дисциплине «Основы права»

Рабочая программа по дисциплине «Основы права» составлена для обучающихся по профессии «Повар».

Изучение дисциплины призвано способствовать формированию у обучающихся правового сознания, а также приобретению ими необходимых знаний для применения в своей профессиональной и жизненной деятельности, в современных политических и экономических условиях российской действительности, в том числе при взаимодействии с различными государственными и муниципальными органами, а также общественными объединениями и организациями.

Рабочая программа по учебному курсу «Основы права» включает в себя:

- пояснительную часть;
- тематический план курса;
- содержание учебной дисциплины с изложением вопросов, подлежащих рассмотрению;
- нормативно-правовое и учебно-методическое обеспечение по дисциплине.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знатъ:

- основы теории государства и права;
 - основы действующего законодательства РФ;
 - особенности правовой системы РФ;
 - перспективы развития законодательства РФ;
 - значение и функции права в формировании правового государства;
- уметь:**
- разбираться в законах и подзаконных актах;
 - обеспечивать соблюдение законодательства, принимать управленческие решения в соответствии с законом;
 - анализировать законодательство и практику его применения.

Для итоговой оценки знаний используется тестовый контроль.

Освоение содержания дисциплины осуществляется с опорой на межпредметные связи с другими дисциплинами: «Обществознание», «Основы экономики», «Организация производства» и др.

Тематический план дисциплины «Основы права»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	Сущность права и его роль в жизни общества.	1
2	Правоотношения. Правомерное поведение, правонарушения и юридическая ответственность.	1
3	Судебная система РФ. Правоохранительные органы РФ.	1
4	Конституционное право.	1
5	Административное право.	1
6	Трудовое право.	1
7	Гражданское право.	1
8	Уголовное право. Зачет.	1
	Всего	8

5.3.3. Аннотация программы по дисциплине «Основы товароведения пищевых продуктов»

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов».

Программа разработана на основании требований стандарта начального профессионального образования ОСТ 9 ПО 02.34.2. - 2002.

Целью дисциплины является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов и их кулинарного назначения.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать: нормативные документы в области качества, сохраняемости товаров, классификацию и ассортимент пищевых продуктов, химический состав и пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов, требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья, кулинарные свойства пищевых продуктов и их использование в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления.

уметь: распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам, определять качество сырья и готовой продукции, пользоваться нормативными документами.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Практические занятия позволяют обучающимся приобрести умения оценки качества, изучение и анализа ассортимента товаров. Практические занятия предполагают работу с натуральными образцами, муляжами, альбомами и нормативной документацией.

При изучении дисциплины осуществляется связь с другими учебными дисциплинами: кулинарией, спечтехнологией, физиологией питания и т.д.

Тематический план дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
	Раздел №1. Общая часть товароведения	5
1	Тема 1.1. Введение.	1
2	Тема 1.2. Химический состав и пищевая ценность продуктов	1
3	Тема 1.3. Оценка качества пищевых продуктов	1
4	Тема 1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	1
5	Тема 1.5. Потери, происходящие при хранении	1
	Раздел №2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов	11
6	Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Свежие овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов	1
7	Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты	1
8	Тема 2.3. Мясо и мясные продукты	2
9	Тема 2.4. Молочные продукты.	1
10	Тема 2.5. Яйцо и яичные продукты.	1
11	Тема 2.6. Пищевые жиры.	1
12	Тема 2.7. Зерномучные продукты.	1
13	Тема 2.8. Вкусовые продукты.	1
14	Тема 2.9. Кондитерские изделия. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.	1
15	Дифференцированный зачет	1
	Всего:	16

5.3.4. Аннотация программы по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Основной задачей дисциплины является формирование у обучающихся знаний в области физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в объеме, необходимом для овладения профессией.

Рабочая программа составлена на основании Стандарта Российской Федерации для начального профессионального образования ОСТ 9 02.34.2 - 2002.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен
знать: задачи физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии предприятий общественного питания. Состав, физиологическое значение, энергетическую ценность, суточные нормы потребления основных пищевых веществ. Процесс пищеварения, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Процессы обмена веществ, факторы, влияющие на обмен веществ. Нормы и принципы рационального питания. Особенности детского и лечебного

питания. Принципы щажения. Классификацию микроорганизмов, распространение их в природе, особенности морфологии и физиологии. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов. Виды пищевых заболеваний, их особенности, причины возникновения, меры профилактики. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП, оборудованию, посуде, инвентарю, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Значение кулинарной обработки. Санитарные требования к механической и тепловой обработке продуктов. Правила приготовления скоропортящихся блюд. Санитарные требования к реализации продукции, обслуживанию посетителей. Задачи санитарного надзора.

уметь: выводить взаимосвязь изменений в организме, возникающих при недостатке или избытке пищевых веществ. Вести технологический процесс приготовления пищи с максимальным сохранением витаминов и минеральных веществ. Производить расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Воздействовать на развитие микроорганизмов: подавлять жизнедеятельность вредных и способствовать развитию полезных. Соблюдать меры профилактики пищевых заболеваний на ПОП. Соблюдать правила личной гигиены. Использовать моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией. Проводить санитарную обработку помещений ПОП, оборудования, посуды, инвентаря, тары. Соблюдать условия хранения и транспортировки пищевых продуктов. Соблюдать санитарные требования к механической и тепловой обработке пищевых продуктов. Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции и обслуживанию потребителей.

Для формирования профессионализма, информационной технологичности и инициативности обучающиеся привлекаются к самостоятельной внеаудиторной работе с нормативной, справочной и дополнительной литературой. Осуществляются межпредметные связи с курсами «Кулинария», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Оборудование ПОП», «Товароведение пищевых продуктов».

Тематический план дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Личная гигиена работников ПОП.	1
2.	Основы физиологии питания. Основы микробиологии.	1
3.	Пищевые инфекции и отравления.	1
4.	Дезинфицирующие средства. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП, оборудованию, посуде, инвентарю.	1
5.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1
6.	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-пищевой надзор на ПОП. Дифференцированный зачет.	1
Всего:		6

5.3.5. Аннотация программы по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания».

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, что позволит обучающимся овладеть знаниями эксплуатации оборудования

предприятий общественного питания и практических занятий. Практические занятия позволяют обучающимся приобрести умения применять оборудование в практической деятельности согласно технологии приготовления пищи, ТБ и СТН.

В результате изучения дисциплины **обучающийся должен**

знать: простейшие неисправности в работе машин, причину их возникновения и способы устранения, составлять классификацию машин и алгоритм эксплуатации машин.

уметь: эксплуатировать оборудование, подбирать оборудование для приготовления различных блюд

Курс позволяет выявить у обучающихся способность характеризовать машины в соответствии с их назначением, конструкцией, принципом работы, правилами безопасной эксплуатации. В программу включены новые виды как отечественного, так и зарубежного механического, теплового и холодильного оборудования.

При изучении курса используются конструктивные схемы машин, натуральные образцы оборудования.

Для оценки знаний используется тестовый контроль, комплексные задания, на лабораторно-практических занятиях оцениваются практические задания.

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами.

Тематический план дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
	Раздел № 1. «Механическое оборудование»	4
1.	Машины для обработки овощей.	1
2.	Машины для обработки мяса.	1
3.	Машины для замеса и раскатки теста.	1
4.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1
	Раздел № 2. «Тепловое оборудование»	8
5.	Общие сведения о тепловом оборудовании. Сковороды. Фритюрницы.	1
6.	Жарочные и пекарные шкафы. Пароконвектоматы.	1
7.	Плиты.	2
8.	Водогрейное оборудование.	2
9.	Оборудование для раздачи.	2
	Раздел 3. «Холодильное оборудование»	4
10.	Общие сведения о холодильном оборудовании.	1
11.	Холодильные шкафы. Холодильные камеры.	1
15.	Дифференцированный зачет	2
	Всего:	16

5.3.6. Аннотация программы по дисциплине «Организация производства предприятия общественного питания»

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»

Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по вопросам производственной и организационно - хозяйственной деятельности ПОП.

В результате изучения предмета обучающийся **должен**

знать:

- особенности деятельности функции ПОП;
- основные виды, типы и классы ПОП;
- организацию продовольственного и материально - технического снабжения;
- организацию складского, тарного и весового хозяйства;
- требования к складским и производственным помещениям;
- структуру производства предприятий;
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.

уметь:

- организовать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов
- рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции
- правильно организовывать рабочие места в цехах
- работать с технологической документацией
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь
- организовывать хранение и отпуск готовой продукции

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами.

Тематический план дисциплины «Организация производства предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	Введение	1
2	Характеристика предприятий общественного питания	1
3	Организация снабжения ПОП	1
4	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов	1
5	Организация работы доготовочных цехов	1
6	Организация работы специализированных цехов. Дифференцированный зачет	1
	Итого:	6

5.3.7. Аннотация программы по дисциплине «Основы калькуляции и учета»

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной дисциплины «Основы калькуляции и учета».

Программа составлена на основе примерной программы предмета «Основы калькуляции и учета», включенной в Государственный образовательный стандарт - ОСТ 9 ПО 02.34.2,- 2002 г.

Изучение предмета «Основы калькуляции и учет» направлено на достижение следующих целей:

- формирование знаний у обучающихся о теоретических основах организации учета, а также основных принципах организации учета на предприятиях общественного питания в соответствии с действующим законодательством и принятой методикой ведения расчетов;
- овладение умениями пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативно - техническими документами;
- оформление необходимых документов при выполнении хозяйственных операций.

В результате изучения дисциплины **обучающийся должен**

знать:

- о бухгалтерском учете, общие принципы организации учета на предприятии общественного питания;
- о материальной ответственности;
- об инвентаризации;
- о нормативном документе (СРБ);
- о ценообразовании и калькуляции;

уметь:

- пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных, кондитерских, булочных изделий;
- производить расчет количества сырья по нормативам;
- заполнять документацию при проведении инвентаризации

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетании теоретического и практического обучения. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности. На занятиях проводится работа:

- с нормативно - технологической документацией (Сборник рецептур блюд);
- со справочными материалами.

При изучении учебного материала соблюдается единство терминологии в соответствии с действующими государственными стандартами.

При изучении дисциплины по соответствующим темам используются законодательные и нормативные акты РФ, а также инструктивные материалы отраслевых Министерств.

Материал предмета имеет междисциплинарную связь с предметами.

Тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	Виды, цели, задачи бухгалтерского учета	1
2	Понятие о материальной ответственности. Виды материальной ответственности.	1
3	Понятие. Задачи. Общие правила проведения инвентаризации.	1
4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Использование Сборника рецептур блюд при расчете потребного количества сырья для производства	1
5	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в общественном питании	1
6	Понятие о меню. Порядок его составления. Характеристика калькуляционных карт. Порядок составления калькуляции. Зачет.	1
Всего		6

5.3.8. Аннотация программы по дисциплине «Кулинария»

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной дисциплины «Кулинария».

Целью изучения дисциплины «Кулинария» является приобретение обучающимися теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны

знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- правила оформления, отпуска, хранения, реализации;
- критерии качества и безопасности;
- процессы, формирующие качество продукции;
- нормативную базу технологии.

уметь:

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- приготавливать широкий ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации;
- производить необходимые технологические расчеты с использованием Сборника рецептур блюд.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Тематический план дисциплины «Кулинария»

№ урока	Темы	Всего часов
Раздел № 1 «Обработка овощей и грибов»		10
1	Введение. Обработка, формы нарезки и кулинарное использование картофеля.	2
2	Обработка, формы нарезки и кулинарное использование корнеплодов	2
3	Обработка и нарезка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей	2
4	Обработка и нарезка салатно - шпинатных, пряных и десертных овощей	1
5	Подготовка овощей для фарширования	1
6	Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей	1
7	Требование к качеству и сроки хранения овощей	1
Раздел № 2 «Обработка рыбы»		16
8	Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
9	Размораживание рыбы. Вымачивание соленой рыбы.	2
10	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
11	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2
12	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
13	Обработка рыбы для фарширования.	2
14	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	2
15	Обработка морепродуктов.	2
Раздел № 3 «Обработка мяса и мясопродуктов»		16
16	Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса.	2
17	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2
18	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	2
19	Кулинарная разделка и обвалка свининой и бараньей туши.	2

20	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.	2
21	Приготовление рубленой и котлетной массы, полуфабрикаты из нее	2
22	Обработка костей, субпродуктов.	2
23	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
Раздел № 4 «Обработка сельскохозяйственной птицы»		12
24	Общие требования к птице и пернатой дичи.	2
25	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	2
26	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2
27	Обработка пищевых отходов из птицы.	2
28	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	2
29	Обработка кроликов.	2
Раздел № 5 «Тепловая обработка продуктов»		3
30	Значение тепловой обработки.	1
31	Классификация способов тепловой обработки.	1
32	Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий.	1
Раздел № 6 «Супы»		14
33	Значение супов в питании. Классификация супов.	2
34	Приготовление бульонов.	2
35	Заправочные супы.	4
36	Молочные и сладкие супы.	2
37	Холодные супы.	2
38	Требование к качеству супов и сроки их хранения.	2
Раздел № 7 «Соусы»		10
39	Значение соусов в питании. Классификация соусов.	1
40	Приготовление мучных пассеровок и бульонов.	1
41	Соусы с мукой.	2
42	Яично-масляные соусы. Масляные смеси.	2
43	Соусы на растительном масле. Заправки на растительном масле.	1
44	Соусы на уксусе.	1
45	Сладкие соусы.	1
46	Требование к качеству, условия и сроки хранения соусов.	1
Раздел № 8 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц творога, теста».		19
47	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий в питании.	1
48	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	1
49	Блюда из круп.	1
50	Блюда из бобовых.	1
51	Блюда из макаронных изделий.	1
52	Требование к качеству, условия, сроки хранения и реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
53	Значение блюд из яиц и творога в питании.	1
54	Варка яиц.	1
55	Жареные и запеченные блюда из яиц.	1
56	Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц.	1
57	Холодные и горячие блюда из творога.	1
58	Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из творога.	1
59	Виды теста и его использование. Характеристика сырья и его подготовка.	1

60	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	2
61	Фарши.	1
62	Пресное тесто и изделия из него.	2
63	Требование к качеству, условия и сроки хранения изделий из теста.	1
Раздел № 9 « Блюда и гарниры из овощей и грибов».		8
64	Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании.	1
65	Блюда и гарниры из вареных и припущеных овощей.	1
66	Блюда и гарниры из жареных овощей.	2
67	Блюда из запеченных и фаршированных овощей.	1
68	Блюда из тушеных овощей.	1
69	Блюда из грибов.	1
70	Требование к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.	1
Раздел № 10 «Блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов».		14
71	Значение блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов в питании и их классификация.	1
72	Блюда из отварной и припущеной рыбы.	2
73	Блюда из жареной рыбы.	2
74	Блюда из тушеной рыбы.	2
75	Блюда из запеченной рыбы.	2
76	Блюда из рыбной котлетной массы.	1
77	Блюда из нерыбных морепродуктов.	2
78	Требование к качеству, условия и сроки хранения рыбных блюд и блюд из морепродуктов.	2
Раздел № 11 «Блюда из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и кролика».		16
79	Значение блюд из мяса, мясопродуктов и птицы в питании, их классификация.	2
80	Блюда из отварного и припущеного мяса, мясопродуктов.	2
81	Блюда из жареного мяса, мясопродуктов.	2
82	Блюда из тушеного мяса, мясопродуктов.	2
83	Блюда из запеченного мяса, мясопродуктов.	2
84	Блюда из рубленой и котлетной массы.	2
85	Блюда из домашней птицы, кролика.	2
86	Требование к качеству, условия и сроки хранения блюд из мяса и домашней птицы..	2
Раздел № 12 «Холодные блюда и закуски».		10
87	Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация.	1
88	Бутерброды.	1
89	Салаты и винегреты.	2
90	Блюда и закуски из овощей и грибов.	1
91	Закуски их яиц и сыра.	1
92	Блюда и закуски из рыбы.	1
93	Блюда и закуски из мяса.	1
94	Горячие закуски.	1
95	Требование к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	1
Раздел № 13 «Сладкие блюда и напитки»		4
96	Холодные и горячие сладкие блюда.	1
97	Требование к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	1

98	Значение напитков в питании. Классификация напитков и сырье для их приготовления.	1
99	Холодные и горячие напитки.	1
Экзамен		2
Всего		154

5.3.9. Аннотация программы учебной и производственной практики

Тематический план учебной практики

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	20
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	20
3	Приготовление супов и соусов	24
4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	24
5	Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	56
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	16
7	Приготовление сладких блюд и напитков	16
Всего		176

Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел № 1 «Приготовление блюд из овощей и грибов»		20
	Тема 1.1. Вводный инструктаж. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущеных овощей: «Картофель отварной», «Картофельное пюре», «Картофель в молоке», «Морковь в молоке»	2
	Тема 1.2. Приготовление блюд из жареных овощей: «Картофель жареный основным способом», «Картофель, лук жареные во фритюре», «Котлеты овощные (картофельные, морковные свекольные)»	4
	Тема 1.3. Приготовление блюд из тушеных овощей: «Капуста тушеная», «Рагу овощное», «Свекла тушеная в сметане»	4
	Тема 1.4 .Приготовление блюд из запеченных овощей: «Картофельная запеканка», « Рулет картофельный», «Солянка овощная»	4
	Тема 1.5. Приготовление фаршированных блюд из овощей: «Голубцы овощные», «Перец фаршированный»	4
	Тема 1.6. Приготовление блюд из грибов: «Грибы тушеные в сметане», «Кабачки тушеные с грибами и помидорами»	2
Раздел № 2 «Приготовление		20

блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»		
	Тема 2.1. Приготовление каш, гарниров из круп и бобовых: рассыпчатые, вязкие и жидкие каши (гречневая, рисовая, пшенная, перловая), пюре гороховое.	4
	Тема 2.2. Приготовление блюд из круп: «Котлеты и биточки манные, рисовые» «Запеканка рисовая, пшенная».	4
	Тема 2.3.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: «Макароны отварные с маслом, творогом, томатом», «Макаронник».	4
	Тема 2.4.Приготовление блюд из яиц и творога: «Омлет, запеченный с картофелем», «Сырники из творога», «Вареники ленивые», «Запеканка из творога».	4
	Тема 2.5.Приготовление изделий из теста: блины, оладьи, блинчики фаршированные.	4
Раздел № 3 «Приготовление супов и соусов»		24
	Тема 3.1. Приготовление простых заправочных супов: «Щи из свежей капусты», «Борщ с капустой и картофелем», «Рассольник по-ленинградски».	4
	Тема 3.2. Приготовление супов картофельных, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями: «Суп картофельный с мясными фрикадельками», « Суп-лапша домашняя», «Суп-харчо».	4
	Тема 3.3. Приготовление молочных супов: «Суп молочный с макаронными изделиями», «Суп молочный с крупами».	4
	Тема 3.4. Приготовление холодных супов: «Окрошка мясная», «Свекольник холодный»	4
	Тема 3.5. Приготовление основного красного соуса и его производных: «Соус луковый», «Соус красный кисло-сладкий»	4
	Тема 3.6. Приготовление основного белого соусами его производных: «Соус паровой», «Соус томатный»	4
Раздел № 4 «Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов»		24
	Тема 4.1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы: «Рыба отварная», «Рыба по-русски»	4
	Тема 4.2. Приготовление блюд из тушеной рыбы: «Рыба тушеная с овощами»	4
	Тема 4.3. Приготовление блюд из жареной рыбы: «Рыба жареная во фритюре», «Рыба жареная с луком по-ленинградски», «Поджарка из рыбы»	4
	Тема 4.4. Приготовление блюд из запеченной рыбы: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба, запеченная под молочным соусом»	4

	Тема 4.5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: «Котлеты или биточки рыбные», «Зразы рыбные рубленые», «Тельное из рыбы»	4
	Тема 4.6. Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов: «Креветки, запеченные под сметанным соусом», «Кальмары в сметанном соусе»	4
Раздел № 5 «Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы»		56
	Тема 5.1. Приготовление блюд из отварного мяса: «Мясо отварное», «Сосиски, сардельки отварные»	4
	Тема 5.2. Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками: «Мясо жареное крупным куском шпигованное»	4
	Тема 5.3. Приготовление блюд из жареного мяса порционными натуральными кусками: «Бифштекс с яйцом», «Антрекот с луком»	4
	Тема 5.4. Приготовление блюд из жареного мяса порционными панированными кусками: «Ромштекс», «Шницель»	4
	Тема 5.5. Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками: «Поджарка», «Бефстроганов»	4
	Тема 5.6. Приготовление блюд из тушеного мяса порционными кусками: «Говядина тушеная с черносливом», «Говядина в кисло-сладком соусе»	4
	Тема 5.7. Приготовление блюд из тушеного мяса мелкими кусками: «Гуляш», «Азу», «Жаркое по-домашнему»	4
	Тема 5.8. Приготовление блюд из рубленой массы: «Бифштекс рубленый с яйцом», «Шницель натуральный рубленый»	4
	Тема 5.9. Приготовление блюд из котлетной массы: «Котлеты, биточки, шницели», «Зразы рубленые», «Котлеты по-хлыновски»	4
	Тема 5.10. Приготовление блюд из запеченного мяса: «Запеканка картофельная», «Голубцы с мясом и рисом»	4
	Тема 5.11. Приготовление блюд из домашней птицы: «Птица отварная», «Птица жареная», «Сациви из курицы»	4
	Тема 5.12. Приготовление блюд из домашней птицы: «Рагу из птицы», «Плов из птицы»	4
	Тема 5.13. Приготовление блюд из котлетной массы домашней птицы: «Котлеты рубленые из птицы», «Лакомка из птицы»	4
	Тема 5.14. Приготовление блюд из мясопродуктов: «Печень по-строгановски», «Язык отварной», «Печень по-деревенски»	4
Раздел № 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		16
	Тема 6.1. Приготовление бутербродов открытых: «Бутерброд с маслом, сыром, с колбасой. Закрытый бутерброд с	4

	мясными продуктами.	
	Тема 6.2. Приготовление салатов и винегретов: «Салат из белокочанной капусты», салат «Мясной», салат «Столичный», «Винегрет овощной».	4
	Тема 6.3. Приготовление салатов-коктейлей: «Салат-коктейль по шанхайски», «Салат-коктейль с бананами»	4
	Тема 6.4. Приготовление холодных закусок: «Яйцо под майонезом с гарниром», «Рыба, жареная под маринадом»	4
Раздел №7 Приготовление сладких блюд и напитков		16
	Тема 7.1. Приготовление холодных сладких блюд: «Желе из апельсинов», «Желе из молока», «Самбук абрикосовый»	
	Тема 7.2. Приготовление горячих сладких блюд: «Шарлотка с яблоками», «Яблоки, жаренные в тесте»	
	Тема 7.3. Приготовление горячих напитков: «Чай с сахаром», «Какао с молоком», «Кофе с молоком»	
	Тема 7.4. Приготовление холодных напитков: «Кисель из концентрата», «Компот из сухофруктов»	
Всего		176

Тематический план производственной практики

№ темы	Наименование темы	Количество дней / часов
1	Инструктаж по безопасным условиям труда, ознакомление с рабочим местом	1/6
2	Самостоятельное выполнение работ на установленный уровень квалификации повара	43/258
Итого		44/264

Содержание работ по производственной практике

№ урока	Наименование тем	Объем часов
Раздел № 1 «Приготовление блюд из овощей и грибов»		30
1	Тема 1.1. Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием.	6
2	Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущеных овощей: «Пюре из моркови, свеклы «Артишоки, спаржа отварные», «Цветная капуста припущеная». Приготовление блюд из жареных овощей: «Помидоры, кабачки, тыква, баклажаны жареные», «Шницель из капусты», «Зразы, крокеты картофельные», «Оладьи из тыквы»	6
3	Тема 1.3. Приготовление блюд из тушеных овощей: «Свекла, тушеная в сметане», «Морковь, тушеная с рисом и черносливом», «Капуста тушеная».	6
4	Тема 1.4. Приготовление блюд из запеченных овощей: «Овощи, запеченные на сковороде», «Солянка овощная», «Рулет картофельный».	6

5	Тема 1.5. Приготовление фаршированных блюд из овощей: «Кабачки, баклажаны, помидоры фаршированные», «Перец фаршированный», «Голубцы овощные», «Капуста фаршированная», «Грибы фаршированные»	6
Раздел № 2 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»		36
6	Тема 2.1. Приготовление каш и гарниров из круп и бобовых: Рассыпчатые каши (гречневая, рисовая, пшенная). Рассыпчатые каши из концентратов, каши молочные из различных круп, «Пюре гороховое», «Фасоль в соусе»	6
7	Тема 2.2. Приготовление блюд из каш: «Котлеты, биточки манные, рисовые», «Запеканка рисовая, манная, пшенная»	6
8	Тема 2.3. Приготовление блюд из макаронных изделий: «Макароны (отварные) запеченные с сыром», «Лапшевник с творогом»	6
9	Тема 2.4. Приготовление блюд из яиц: «Яйцо с ветчиной на гренках», «Яичница с гарниром», «Омлеты фаршированные», «Драчена».	6
10	Тема 2.5. Приготовление блюд из творога и теста: «Вареники с творогом», «Пудинг из творога (на пару)», «Пудинг из творога (запеченный)»	6
11	Тема 2.6. Приготовление сырников, запеканок из творога , «Вареники ленивые» , «Блинчики фаршированные»	6
Раздел № 3 «Приготовление супов и соусов»		42
12	Тема 3.1. Приготовление заправочных супов: Приготовление щей по-уральски, суточных, зеленых щей. Приготовление борщей украинского, флотского, сибирского	6
13	Тема 3.2. Приготовление рассольников ленинградского, московского. Приготовление солянки сборной мясной, супов полевого, харчо, лапши домашней.	6
14	Тема 3.3.. Приготовление молочных супов, супов-пюре: Суп молочный с овощами, крупой с макаронными изделиями, суп-пюре из зеленого горошка, суп – пюре из круп и бобовых из мясных продуктов	6
15	Тема 3.4.. Приготовление холодных и сладких супов из свежих плодов, из смеси сухофруктов, борщ холодный, окрошки мясной сборной.	6
16	Тема 3.5.. Приготовление соуса красного основного и производных из него: Соус луковый, соус луковый с горчицей, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий. Приготовление соуса белого основного и производных из него: паровой, томатный соусы, белый на рыбном бульоне, соус грибной, соус молочный, сметанный	6
17	Тема 3.6. Приготовление соуса белого основного и производные из него. Соусы яично-масляные: соус польский, соус сухарный, соус голландский. Приготовление смесей масляных: масло зеленое, масло селедочное, масло с горчицей, масло сырное, масло розовое, паста желтковая	6
18	Тема 3.7. Приготовление сладких и холодных соусов: Приготовление заправок, маринада овощного с томатом, соуса хрена, кетчупа, желе мясное, рыбное. Приготовление соуса сладкого из сухофруктов	6
Раздел № 4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов		36
19	Тема 4. 1. Рыба отварная, припущенная.	6
20	Тема 4. 2. Рыба жареная в тесте, «рыба жареная с зелёным маслом».	6
21	Тема 4. 3. Приготовление блюда: «Зразы донские», подбор гарнира	6

22	Тема 4.4. Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе, рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски.	6
23	Тема 4. 5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: «Фрикадельки рыбные в томатном соусе» «Рулет рыбный». «Зразы рубленные рыбные»	6
24	Тема 4. 6. Приготовление рыбы фаршированной целиком, порционными кусками, рыба заливная.	6
Раздел № 5 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		66
25	Тема 5. 1. Приготовление отварных и жареных блюд из субпродуктов: Язык отварной с соусом, мозги отварные, вымя отварное в соусе, куры, цыплята, индейка отварные	6
26	Тема 5. 2. Приготовление блюд из жареного мяса, сельскохозяйственной птицы: курица жареная целиком	6
27	Тема 5. 3. Приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными, мелкими кусками: Филе с соусом, лангет с помидорами; котлеты натуральные, отбивные; котлеты натуральные из филе птицы, дичи с гарниром, шашлык из говядины	6
28	Тема 5. 4. Приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками: котлеты отбивные, котлеты по-киевски, шницель столичный	6
29	Тема 5. 5. Приготовление жареных блюд из субпродуктов: Мозги жареные; почки жареные в соусе; печень жареная	6
30	Тема 5. 6. Приготовление тушевых мясных блюд: Гусь фаршированное; зразы отбивные; печень, тушенная в соусе; птица, тушенная в соусе, жаркое «Казань»	6
31	Тема 5. 7. Приготовление запеченных мясных блюд: Баранина или телятина, запеченные в молочном соусе; солянка сборная на сковороде; язык с картофелем в соусе запеченные	6
32	Тема 5. 8. Приготовление фаршированных мясных блюд: кабачки, перец фаршированные мясом и рисом	6
33	Тема 5. 9. Приготовление блюд из рубленого мяса: Котлеты натурально-рубленые; шницель натурально-рубленый, купаты: куриные, мясные котлеты рубленые запеченные с молочным соусом. Бифштекс рубленый с луком, яйцом	6
34	Тема 5. 10. Приготовление блюд из котлетной массы: Рулет с макаронами, зразы рубленые, зразы из кур с омлетом и овощами. Котлеты по-хлыновски	6
35	Тема 5. 11. Приготовление национальных блюд из мяса: Азу по-татарски, баранина по-казански, куллама, тутырма	6
Раздел № 6 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»		30
36	Тема 6.1. Приготовление бутербродов: канапе, сэндвичи, корзиночки и валованы с различными продуктами.	6
37	Тема 6.2. Приготовление салатов и винегретов: салат витаминный, салат деликатесный, винегрет с сельдью, винегрет мясной, винегрет рыбный.	6
38	Тема 6.3. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов: яйца фаршированные, помидоры фаршированные, мясным салатом, грибы соленые с луком.	6
39	Тема 6.4. Приготовление рыбных блюд и закусок: рыба заливная с гарниром, шпроты, сардины с лимоном, креветки под майонезом.	6
40	Тема 6.5. Приготовление мясных блюд и закусок: ростбиф с гарниром, ветчина с гарниром, студень говяжий, язык отварной с гарниром, ассорти мясное, курица фаршированная (галантин), филе из кур фаршированное	6
Раздел № 7 «Приготовление сладких блюд и напитков»		24

41	Тема 7.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: «Фруктовый десерт», «Желе», «Мусс клюквенный», «Самбул из йогурта и творожной массы», «Крем ягодный»	6
42	Тема 7.2. Приготовление и оформления горячих блюд: «Пудинг сухарный», «Пудинг яблочный с орехами», «Яблоки в тесте жареные», «Корзиночки с яблоками»	6
43	Тема 7.3. Приготовление горячих напитков: «Кофе по-восточному», «Какао с мороженым», «Шоколад со взбитыми сливками», «Чай», «Кисель из плодов шиповника», «Кисель витаминный»	6
44	Тема 7.4. Приготовление холодных напитков: «Коктейль лимонный», «Квас хлебный», «Компот клюквенный»	6
Итого		264
Консультация Квалификационный экзамен		8
		8