

Министерство образования Пензенской области
ГАПОУ ПО «Пензенский агропромышленный колледж»

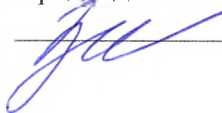
**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

ПОВАР

Повар 3 разряда

Пенза 2021 г.

Рассмотрено на заседании МЦК
профессиональных модулей
Протокол № 1
от « 1 » 09 2021 года
Председатель МЦК

 К.С. Зими́на



УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
А.В. Зарывахин
2021г.

Организация разработчик: ГАПОУ ПО ПАК «Пензенский агропромышленный колледж»
Разработчики: Зайцева И.М., преподаватель профессиональных дисциплин и модулей,
Трифорова С.В., мастер производственного обучения, Ильчук О.С., мастер
производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы
2. Характеристика вида деятельности, квалификации
3. Цели и задачи – требования к результатам освоения модулей
4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы
5. Содержание программы
6. Условия реализации программы
7. Оценка качества освоения программы

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Цель: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области работы повара на предприятиях общественного питания.

Программа является преемственной к основной образовательной программе дополнительного образования направления подготовки 43.01.17 – «Повар», квалификация «Повар» 3 разряда.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, КВАЛИФИКАЦИИ

2.1. Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки для выполнения нового вида профессиональной деятельности «Повар», включает:

- 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.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.

2.2 Объектами профессиональной деятельности 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.

2.3. Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3.1 Приготовление супов и соусов.

Готовить бульоны и отвары.

Готовить простые супы.

Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

Готовить простые холодные и горячие соусы.

3.2 Приготовление блюд из рыбы.

Производить обработку рыбы с костным скелетом.

Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

3.3 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3.4 Приготовление холодных блюд и закусок.

Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Готовить и оформлять салаты.

Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Готовить и оформлять простые холодные блюда.

3.5 Приготовление сладких блюд и напитков.

Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

Готовить простые горячие напитки.

Готовить и оформлять простые холодные напитки.

4 Требования к результатам освоения программы

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

4.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

4.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

4.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

4.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

4.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

4.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

4.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Выпускник должен обладать знаниями и умениями включающими в себя способность:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы.

Желательно иметь стаж работы (не менее 1 года), связанной с работой в общественном питании, производством, образование 11 классов или не оконченное спец. по другой профессии.

Трудоемкость обучения 360 (триста шестьдесят часов)

Форма обучения

Форма обучения - с отрывом, без отрыва, с частичным отрывом от работы, с использованием дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий

Учебная нагрузка устанавливается 30 часов в неделю, включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план. Профессиональная переподготовка «Повар».

Наименование дисциплин	Всего, ауд. час.	Аудиторный занятия, час.		Промежуточная аттестация	
		Лекции	Практические занятия, семинар	Зачет	Экзамен
<i>1</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
1. Товароведение пищевых продуктов	20	10	10	*	
2. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	10	8	2	*	
3. Основы калькуляции и учета.	10	6	4	*	
4. Оборудование предприятий общественного питания. охрана труда.	20	12	8	*	
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	24	14	10	*	
6. Профессиональные модули	168	88	80	*	
7. Учебная практика	108		108	*	
Итого	360	138	222		
Итоговая аттестация	итоговый экзамен				6

5.2. Дидактическое содержание дисциплин.

Наименование дисциплины.	Наименование модуля, раздела, тем.	Объем часов	Учебное пособие
<i>1. Товароведение пищевых продуктов</i>	1. Градация пищевых продуктов. 2. Сортимент природный и товарный 3. Классификация свежих плодов и овощей 4. Характеристика видов производимой продукции 5-6. Классификация и виды рыбы. 7-8. Транспортировка готовой продукции и полуфабрикатов 9-10. Требования к качеству сырья 11-12. Определение качества органолептическим способом 13-14 Мясо и мясопродукты 15-16 Яйца и яйцепродукты 17-18 Молоко и молочные продукты 19-20 Пищевые жиры	20	З.П. Матюхина Э.П. Королькова Товароведение пищевых продуктов.
<i>2. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены</i>	1-2. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Суточный рацион питания 3-4. Требования к обработке сырья и производству продуктов. 5-6. Энергетическая ценность суточного питания детей и подростков. 7-8. Кишечные инфекции. Пищевые отравления. Профилактика. 9-10. Практическая работа «Определение калорийности в блюдах».	10	З.П. Матюхина Основы физиологии питания, санитарии, гигиены.
<i>3. Основы калькуляции и учета.</i>	1-2. Виды процентных вычислений 3-4. План меню. Назначение. Сборник рецептов. 5-6. Практическая работа: Решение задач на проценты. 7-8. Практическая работа: Расчет рецептуры на 3 порции. Расчет салата из выхода 1000гр. на 450гр. 9-10. Расчет стоимости блюда с наценкой.	10	И.И. Потапова «Калькуляция и учет» «Торговля и общественное питание»
<i>4. Оборудование предприятий общественного питания. охрана труда.</i>	1-2. Классификация машин. Основные требования 3-4. Оборудование предприятия общественного питания 5-6. Практическая работа: Описать оборудования овощного цеха столовой 7-8. Практическая работа: Описать оборудование в горячем цехе столовой 9-10. Машина для чистки овощей. Машины для нарезки овощей. 11-12. Машина для чистки рыбы. Фаршемешалки 13-14. Практическая работ: Определить технические характеристики раздаточного оборудования столовой 15-16. Определить характеристики оборудования самообслуживания рабочей столовой. 17-18. Холодильное оборудование. Классификация по принципу использования. 19-20. –Пароконвектомат. Жарочные и пекарские шкафы.	20	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания
<i>5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</i>	1-2. Характеристика предприятий общественного питания 3-4. Организация производства на предприятиях общественного питания 5-6. Практическая работа: Составить схему столовой 7-8. Практическая работа: Составить схему заготовочного и доготовочного цехов. 9-10. Организация работы овощного и мясного цехов.	24	В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

	11-12. Организация работы мясо-рыбного цеха 13-14. Практическая работа: Составить схему овощного цеха. Техника безопасности при работе в овощном цеху. 15-16. Схема работы мясного цеха. Техника безопасности при работе с мясорубкой. 17-18. Организация работы в кондитерском цехе. Техника безопасности 19-20. Организация работы мойки. Дизрастворы 21-22. Посуда. Требования подачи. Управление организацией предприятия общественного питания (столовой) 23-24. Создание схем управление предприятием общественного питания столовой		
--	--	--	--

5.3. Дидактическое содержание профессиональных модулей

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 20 часов: в том числе: лпз - 10

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -10

Учебной практики – 12 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		20	
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов и грибов	Содержание учебного материала 1. Ассортимент, кулинарная характеристика и требования к качеству различных видов овощей. 2. Характеристика основных видов, клубнеплодов. Клубнеплодов и грибов приправ, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	2
Тема 1.2. Обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых, салатных, десертных и консервированных овощей. Весомизмерительное и холодильное оборудование.	Содержание учебного материала 1. Ассортимент, кулинарная характеристика и требования к качеству различных видов овощей 2. Форма нарезки в соответствии с приготовлением различных видов блюд. 3. Требование качество, сроки реализации	4	1/2
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	2

Подготовка овощей для фарширования, п/ф из овощей	1. Особенности подготовки для фарширования. 2. Процент отходов при фарширование овощей. 3. Сроки хранения. Виды подачи		
Тема 1.4. Технология приготовления блюд из овощей: отварных, припущенных	Содержание учебного материала 1. Особенности нарезки для приготовления блюд из овощей отварных и припущенных 2. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. 3. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей.	6	
Тема 1.5. Технология приготовления блюд из овощей в жаренном, тушеном и запеченным виде	Содержание учебного материала 1. Особенности обработки. Овощей для приготовления блюд в жаренном, тушеном и запеченным виде 2. Способы и формы нарезки, их назначение. 3. Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов.	4	2
Лабораторно практические занятия	Содержание учебного материала 1. Особенности обработки всех видов овощей нарезка картофеля простым и сложным способом 2. Механическая и кулинарная обработка помидоры свежей и приготовление блюда Обработка салатных овощей: спаржи, ревеня, щавеля и приготовление блюд из них с правильной формы нарезки	10 4 6	
	Учебная практика 1. Тема: Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Механическая кулинарная обработка овощей. 2. Тема: Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных и запеченных овощей.	12 6 6	

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 22 часов: в том числе; - лпз- 10

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12

Учебной практики – 18 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , творога и яиц		22	
МДК. 02.01. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , творога и яиц			
Тема 2.1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп	Содержание учебного материала 1. Общее правило варки каш. 2.Способы подачи. Бракераж готовых каш	2	2
Тема 2.2. Приготовление и отпуск блюд из бобовых их ассортимент	Содержание учебного материала 1.Подготовка бобовых к варке. 2.Сроки реализации готовой продукции	2	1/2
Тема 2.3. Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделия	Содержание учебного материала 1.Два способа варки макаронных изделий. 2.Правила проведения бракеража. 3.Требование качества блюд и гарниров из макаронных изделий	2	2
Тема 2.4. Приготовление и отпуск блюд из творога	Содержание учебного материала 1.Приготовление горячих блюд из творога, ассортимент и правила подачи 2.Приготовление холодный блюд из творога срок хранения температура подачи 3.Требование качеств блюд из творога	2	
Тема 2.5. Приготовление и отпуск блюд из яиц	Содержание учебного материала 1Обработка яиц 2.Ассортимент блюд из яиц 3.Требования к качеству. Срок хранения	2	2
Тема 2.6 Приготовление и отпуск блюд из	Содержание учебного материала	2	

бездрожжевого и из дрожжевого теста	1. Приготовление изделий из бездрожжевого и из дрожжевого теста.		
Лабораторно-практические занятия	Содержание учебного материала	10	
	1. Приготовление различных видов каш (вязкие, рассыпчатые, жидкие): приготовление блюд: фасоль в соусе, макароны запеченные с сыром. Сырники с джемом, омлета натурального. 2. Разработка технологических карт на блюда фасоль в соусе, макароны запеченные с сыром. Сырники с джемом, омлета натурального	6 4	
	Учебная практика	18	
	1. Тема: Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых макаронных изделий. Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества.	6	
	2. Тема: Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога и яиц. Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества.	6	
	3. Тема: Приготовление изделий из бездрожжевого и из дрожжевого теста. Подача, оформление, требования к качеству.	6	

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 22 часа, в том числе: - лпз - 10 часов

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часа;

Учебной практики – 18 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 03. Приготовление супов и соусов		22	
МДК. 03.01. Технология подготовки сырья и приготовления бульонов и отваров			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	2

Приготовление бульонов и отваров.	1.Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. 2.Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров 3.Технология приготовления и оформления бульонов и отваров.		
Тема 3.2. Приготовление заправочных супов	Содержание учебного материала 1.Приготовление простых супов. 2.Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам;	2	1/2
Тема 3.3. Приготовление щей, борщей.	Содержание учебного материала 1.Отличительные особенности приготовления различных видов щей: зеленых, по Уральских, суточных 2.Схема приготовления борщей: Московского, по флотские. Уральского 3Требование качество приготовления щей и борщей 4.Температура и способны подач	2	2
Тема 3.4. Приготовление приготовления различных видов рассольников и солянок.	Содержание учебного материала 1. Отличительные особенности приготовления различных видов рассольников: домашнего, Московского, Санкт-Петербургского 2.Схема приготовления солянок: сборный мясной, домашний, рыбный 3.Требование качество приготовления солянок и рассольников 4.Температура и способны подачи	2	
Тема 3.5. Приготовление красных и белых основных соусов.	Содержание учебного материала 1.Приготовление красных основных соусов способы подач , срок реализации 2. Приготовление белых соусов и их классификации 3. Приготовление сладких соусов, срок хранения требование качеств. 4. Приготовление соуса сметанного, температура подач.	2	2
Тема 3.6. Приготовление отдельных компонентов для соусов соусных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала 1.Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	2	

	требованиям к соусам красным; белым; молочным и сметанным; соусов на растительном масле. 2.Разновидности сырья для приготовления соусов.		
Лабораторно практические занятия	Содержание учебного материала	10	
	1.Приготовление бульонов, супов, щей, борщей, солянок, соусов 2. Приготовление соусов с мукой и без муки	6 4	
	Учебная практика	18	
	1. Тема: Приготовление и оформление заправочных супов, рассольников, молочных супов, сладких супов, супов с картофелем и макаронными изделиями, супов-пюре. Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества.	6	
	2. Тема: Приготовление и оформление соусов с мукой. Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества.	6	
	3. Тема: Приготовление и оформление соусов без муки. Подача, оформление, требования к качеству.	6	

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –20 часа, в том числе: лпз - 10 часов

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 10 часа;

Учебной практики – 12 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 04 приготовление блюд из рыбы		20	
МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
Тема 4.1. Обработка (разделка) чешуйчатой и без чешуйчатой рыбы. Вымачивание соленой рыбы	Содержание учебного материала	2	2
	1.Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки 2.Полуфабрикаты : ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3.Рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.		
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	2	1/2

Обработка осетровой рыбы. Особенности разделки других видов рыб	<p>1. Отварные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>2. Припущенные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>3. Жареные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>4. Запеченные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p>		
Тема 4.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Приготовление рыбной котлетной массы и изделий из нее</p> <p>2. Приготовление кнельной массы и изделия из нее</p> <p>3. Тепловая обработка и приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p> <p>4. Требования к качеству температура подачи условия и сроки хранения изделий из рыбной котлетной массы</p>	2	2
Тема 4.4. Обработка всех видов рыб для фарширования	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Механическая кулинарная обработка щуки для фарширования</p> <p>2. Механическая кулинария обработка судака для фарширования</p> <p>3. Требования к качеству температура подачи условия и сроки хранения блюд из фаршированной рыбы</p>	2	
Тема 4.5. Обработка и приготовление блюд море продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Обработка мидий и кальмаров и приготовление блюд из них</p> <p>2. Обработка креветок и приготовление блюд из них</p> <p>3. Требования к качеству температура подачи условия и сроки хранения блюд из моря продуктов</p>	2	2
Лабораторно практические занятия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Приготовление блюд из чешуйчатой рыбы: отварные, припущенный, запеченный; из котлетной рыбной массы Приготовление без чешуйчатой рыбы: отварные, припущенный, запеченный; из котлетной рыбной массы</p> <p>2. Разработка технологических карт блюд из рыбы</p>	10	
		6	
		4	

	Учебная практика	12	
	1. Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление п\ф. Приготовление и оформление припущенных, отварных, жареных, запеченных блюд из рыбы. Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества.	6	
	2. Тема: Обработка и приготовление блюд море продуктов. Подача, оформление, требования к качеству.	6	

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –22 часа, в том числе: лпз - 10 часов

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часа;

Учебной практики – 18 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		22	
МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
Тема 5.1. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание учебного материала 1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. ельные особенности различных видов бульонов и отваров 2. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуши и четвертин. 3. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. 4. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	2	2
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	2	1/2

Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций.		
Тема 5.3. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы	Содержание учебного материала 1. Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья.	2	2
Тема 5.4. Обработка субпродуктов	Содержание учебного материала 1. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из суп продуктов Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов субпродуктов	2	
Тема 5.5. Приготовление мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1. Приготовление крупно кусковых полуфабрикатов. 2. Приготовление блюд из котлетной массы, их Ассортимент 3. Требования к качеству срок хранения и реализация изделия способы подачи	2	2
Тема 5.6. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из кур и дичи	Содержание учебного материала 1. Способы заправки кур. 2. Приготовление блюд из отварной птицы и дичи 3. Приготовление блюд из припущенной и запеченной птицы и дичи 4. Приготовление блюд из котлетной массы, виды панировок 5. Требования к качеству срок хранения и реализация изделия способы подачи	2	
Лабораторно практические занятия	Содержание учебного материала	10	
	1. Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы 2. Приготовление блюд из мяса всех видов. из кур и дичи: отварные, припущенный, жаренный, тушеный, запеченные, а так же блюда из котлетной массы	4 6	

	Учебная практика	18	
	1. Тема: Технология приготовления крупнокусковых и порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов, рубленного мяса, котлетной массы	6	
	2. Тема: Технология приготовления и оформления отварных, жареных, запеченных, тушёных блюд из мяса.	6	
	3. Тема: Технология приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление блюд из птицы (рубленая масса, котлетная масса)	6	

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –20 часа, в том числе: - лпз 10 часов

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 10 часа;

Учебной практики – 6 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		20	
МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов и приготовление всех видов бутербродов	Содержание учебного материала 1. Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. 2. Приготовление простых и сложных бутербродов 3. Приготовление открытых и закрытых закусочных бутербродов 4. Правила хранения всех видов бутербродов температура подачи требования качеств	2	2
Тема 6.2. Технология	Содержание учебного материала	2	1/2

приготовления салатов и винегретов	<p>1. Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных салатов и винегретов</p> <p>2. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража.</p>		
Тема 6.3. Технология приготовления блюд и закусок из овощей яиц, грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных овощей яиц и грибов</p> <p>2. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд из овощей яиц и грибов.</p> <p>3. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>	2	2
Тема 6.4. Приготовление холодных блюд и закусок из блюд из рыбы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Виды и правила приготовления блюд из рыбы</p> <p>2. Виды и правила приготовления салатов из вареных рыбы</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов из рыбы</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>	2	
Тема 6.5. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной продукции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Виды и правила приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>2. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса и мясной продукции</p> <p>3. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>	2	2
Лабораторно	Содержание учебного материала	10	

практические занятия	1. Приготовление холодных блюд и закусок	6	
	2. Разработка технологических карт для блюд из мяса	4	
	Учебная практика	6	
	1. Тема: Приготовление бутербродов. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –20 часа, в том числе: - лпз 10 часов

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 10 часа;

Учебной практики – 18 часа.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		20	
Тема 7.1 Приготовление холодных сладких блюд	Содержание учебного материала 1. Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. 3. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных сладких блюд. 4. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2	2
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	2	1/2

<p>Приготовление холодных и горячих напитков</p>	<p>1. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков.</p> <p>2. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Правила охлаждения и хранения напитков.</p> <p>Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.</p>		
<p>Тема 7.3. Особенности приготовления сладких блюд и напитков кухни Региона</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск сладких блюд, горячих и холодных напитков в регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения.</p> <p>Технология приготовления :</p> <ul style="list-style-type: none"> -сбитень -взвар - морс из клюквы и брусники. 	2	2
<p>Тема 7.4. Особенности приготовления железированных сладких блюд</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Классификация железированных сладких блюд 2. Ассортимент железированных сладких блюд и их подача 3. Температура и способы и подачи, срок реализации железированных сладких блюд</p>	2	
<p>Тема 7.5. Приготовление холодных сладких блюд горячих</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов.</p> <p>2.Виды, технология приготовления горячих сладких блюд.</p>	2	2

ценность и классификация хлебобулочных изделий и хлеба	1 Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба 2. Пищевая ценность и калорийность хлеба и хлебобулочных изделий 3. Использование в кулинарии и приготовлении мучных кондитерских изделий 4. Сроки реализации хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 8.2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	Содержание учебного материала 1. Приготовление опарного теста, особенности 2. Приготовление безопарного теста 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого теста	2	1/2
Тема 8.3. Разделка теста и процессы происходящие при выпечки изделий из него	Содержание учебного материала 1. Инвентарь и оборудования для разделки теста 2. Температурный режим необходимый для выпечки изделий	2	2
Тема 8.4. Приготовление бездрожжевого теста	Содержание учебного материала 1 Приготовление теста для пельменей 2. Приготовление теста для вареников 3. Приготовление теста для лапши домашней	2	
Тема 8.5. Приготовление слоенного теста и изделия из него	Содержание учебного материала 1. Пищевая ценность слоенного теста 2. Температурный режим и правила приготовления слоенного теста и изделия из него 3. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству слоенного теста	2	2
Тема 8.6. Приготовление песочного, бисквитного и заварного теста	Содержание учебного материала 1. Пищевая ценность бисквитного, песочного и заварного теста 2. Разрыхлители, используемые для приготовления бисквитного, песочного и заварного теста 3. Технология приготовления температуры выпечки, требование к качеству, сроки хранения и транспортировка изделий из песочного, бисквитного и заварного теста	2	2
Лабораторно	Содержание учебного материала	10	

практические занятия	1 Технология приготовление изделий пониженной калорийности: хлебобулочные изделия	4	
	2. Приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделия из них	6	
	Учебная практика	6	
	1. Тема: Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого теста.	6	

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория	лабораторные работы	оборудование: эл. плиты, весы, стеллажи с инвентарем, мойки, столы, холодильник, плакаты по ТБ,

6.2. Учебно-методическое обеспечение программы .

По каждой дисциплине (модулю) программы в произвольной (принятой в организации) форме приводятся сведения об используемых в учебном процессе:

- печатных раздаточных материалах для слушателей;
- учебных пособиях, изданных по отдельным разделам программы;
- профильной литературе;
- отраслевых и других нормативных документах;
- электронных ресурсах и т.д.

7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Каждая дисциплина, профессиональный модуль и раздел учебной практики оканчиваются дифференцированным зачетом, в форме тестирования, защиты портфолио, или выполнения самостоятельной демонстрационной работы.

В конце курса слушатели сдают квалификационный экзамен.

	3. Температурный режим хранения горячих сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких горячих блюд		
Лабораторно практические занятия	Содержание учебного материала	10	
	1. Приготовление холодных сладких блюд: из свежих плодов и ягод; ; киселей, желе 2. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, с учетом способов оформления и отпуска. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные, напитки молочные с джемом (вареньем), флипы, фраппе, айс-кримы	6 4	
	Учебная практика 1. Тема: Приготовление холодных сладких блюд: из свежих плодов и ягод; компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. 2. Тема: Приготовление жареных горячих сладких блюд: блинчики с вареньем, гренки с плодами; яблоки в тесте. 3. Тема: Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада с учетом способов оформления и отпуска. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные	18 6 6 6	

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 22 часа, в том числе: - лпз 10 часов

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часа

Учебной практики – 6 часов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		20	
Тема 8.1 Пищевая	Содержание учебного материала	2	2