

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ ТМК
Ф.С. Тюленева
« 03 » 09 2015 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ БЕЗРАБОТНЫХ ГРАЖДАН
И НЕЗАНЯТОГО НАСЕЛЕНИЯ**

Профессия: повар, кондитер
Специальность: повар
Форма обучения: дневная
Срок обучения: 3 месяца (520 часов)
Базовое образование: среднее общее образование
Степень квалификации: третья

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

- программы по предметам теоретического обучения;
- программа производственного обучения.

Рабочий вариант профессиональной квалификационной характеристики составлен с учетом плана подготовки по профессии «Повар». В нем выделены общепрофессиональные и специальные параметры по уровням квалификации.

По предметам, не вынесенным на экзамен, проводятся зачеты.

Повторение учебного материала, зачеты, письменные работы проводятся за счет времени, отпущенного на изучение отдельных предметов. Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения может в случае необходимости измениться при условии, что программа будет полностью выполнена.

Все изменения в учебной программе должны быть рассмотрены методической комиссией и утверждены руководителем учебного заведения.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

I. Профессия среднего профессионального образования: повар, кондитер

Наименование профессии и квалификации по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) – повар 3 разряда.

II. Назначение профессии.

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

- технологические процессы и операции приготовления продуктов питания.

III. Обучающийся по профессии «Повар» готовится к следующим видам 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.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.

IV. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар».

Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию своей деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**Документ подписан
электронной подписью**
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

ПК 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.

ПК 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.

ПК 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супа.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 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.

ПК 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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

5.3. Готовить и оформлять основные блюда из мяса и мясных продуктов.

5.4. Готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы.

ПК 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.

ПК 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.

V. Квалификация.

В системе непрерывного обучения профессия «Повар» относится к 3 – ей степени квалификации.

Уровень образования, требуемый для получения профессии «Повар»

- среднее общее образование; начальное и среднее профессиональное образование.

Тарификация работ по профессии «Повар» устанавливается предприятием совместно с образовательной организацией в соответствии с действующей в стране (отрасли) системой тарификации.

Повышение квалификации по профессии «Повар» осуществляется:

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

- в организациях среднего профессионального образования и на предприятиях с целью обновления и расширения знаний и умений, а также получения профессиональной квалификации по новой специальности в рамках профессии;

- в системе непрерывного профессионального образования для достижения более высокого уровня квалификации в данной сфере (отрасли) профессиональной деятельности на базе средних профессиональных организаций.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТМК

Ф.С. ТЮЛЕНЕВА
2015 года

Учебный план
Для профессиональной подготовки
безработных граждан и незанятого населения

Профессия : Повар, кондитер
Специальность : Повар
Базовое образование : Среднее (полное) общее.
Уровень квалификации : Повар 3,4 разряда .

1. Блок социально-экономических дисциплин

№	Учебные элементы и уровень их усвоения	Всего часов	Из них практические занятия
1.1	Психологическая адаптация безработных граждан	5	-
1.2	Основы трудового законодательства РФ	5	-
1.3	Основы экономических знаний	10	-
	ИТОГО:	20	-

2. Блок общепрофессиональных дисциплин

2.1	Основы культуры, профессионального общения	16	-
2.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	15	1
2.3	Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	6
2.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	4
	Итого	69	11

3. Профессиональный блок

3.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	6	-
3.2	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	14	-
3.3	Технология приготовления супов и соусов	14	-
3.4	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	12	-
3.5	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	21	-
3.6	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12	-
3.7	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6	-
	Итого	85	0

Документ подписан
электронной подписью

23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

4. Производственное обучение, 50% общего количества (практики)	- 312
Резерв учебного времени	- 16
Консультации	- 10
Итоговая аттестация	- 8
	ВСЕГО: 520

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 1.1. «Психологическая адаптация безработных граждан».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Преодоление стрессов.	1
2.	Эмоциональная сфера.	2
3.	Конфликты.	2
ИТОГО:		5

Тема 1. Преодоление стрессов – 1 час.
Активизация личности на рынке труда.

Тема 2. Эмоциональная сфера – 2 часа.
Понятие об эмоциях и чувствах, их функции.
Саморегуляция эмоционального состояния.

Тема 3. Конфликты – 2 часа.
Конфликт: понятие, классификация.
Стратегия поведения в конфликтной ситуации.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 1.2. «Основы трудового законодательства».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Трудовые отношения.	2
2.	Трудовой договор.	1
3.	Рабочее время. Время отдыха.	1
4.	Оплата и нормирование труда.	1
ИТОГО:		5

Тема 1. Трудовые отношения – 2 часа.

Основания возникновения трудовых отношений. Виды трудовых отношений. Стороны трудовых отношений. Основные права и обязанности работников и работодателей.

Тема 2. Трудовой договор – 1 час.

Понятие трудового договора. Виды трудовых договоров. Заключение, изменение и прекращение трудового договора.

Тема 3. Рабочее время. Время отдыха – 1 час.

Понятие рабочего времени. Продолжительность рабочего времени. Работа в ночное время.

Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха: перерывы в течение рабочего времени, ежедневный (междусменный) отдых, выходные дни, нерабочие праздничные дни, отпуска.

Тема 4. Оплата и нормирование труда – 1 час.

Основные государственные гарантии по оплате труда работников. Формы оплаты труда. Заработная плата. Нормирование труда: общие положения, норма труда.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 1.3. «Основы экономических знаний».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Что такое экономика?	1
2.	Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике.	1
3.	Механизм рыночной экономики.	1
4.	Денежное обращение.	1
5.	Производство и потребление.	1
6.	Предпринимательство и его место в современной экономике.	2
7.	Экономика малого предприятия.	2
8.	Финансы и расчеты в бизнесе.	1
ВСЕГО:		10

Тема 1. Что такое экономика – 1 час.

Сущность экономики. Этапы развития экономической науки. Макроэкономика и микроэкономика.

Тема 2. Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике – 1 час.

Сущность понятия «собственность». Формы собственности. Понятие и сущность приватизации.

Тема 3. Механизм рыночной экономики – 1 час.

Возникновение, структура и функции рынка. Рыночная цена. Конкуренция и монополия. Противоречия рынка. Экономические кризисы.

Тема 4. Денежное обращение – 1 час.

Деньги, их происхождение и сущность. Цены. Механизм ценообразования, виды цен. Инфляция: сущность, причины, последствия.

Тема 5. Производство и потребление – 1 час.

Общественное производство и его экономические результаты. Труд как главный фактор производства. Производительность труда. Потребление и потребительский выбор.

Тема 6. Предпринимательство и его место в современной экономике – 2 часа.

История возникновения и сущность предпринимательства. Формы предпринимательской деятельности. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности. Маркетинг. Мейндром.

Документ подписан
 электронно
 23.06.21, 15:44
 Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
 подпись верна

Тема 7. Экономика малого предприятия – 2 часа.

Роль малого предпринимательства в развитии экономики. Система поддержки малого предпринимательства. Основные экономические показатели малого предприятия. Разработка бизнес – плана малого предприятия.

Тема 8. Финансы и расчеты в бизнесе – 1 час.

Финансы и финансовая система. Банки. Финансирование предпринимательской деятельности. Основные формы расчетов в предпринимательстве. Анализ финансового состояния фирмы (малого предприятия).

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2.1. « Основы культуры профессионального общения».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
2.2.1.	Психологические особенности делового общения.	11
2.2.1.1.	Основные техники и приемы общения.	3
2.2.1.2.	Формы общения.	4
2.2.1.3.	Конфликты в деловом общении.	4
2.2.2.	Основы профессиональной этики.	5
2.2.2.1.	Общие сведения об этической культуре.	3
2.2.2.2.	Правила обслуживания населения на предприятиях общественного питания.	2
ВСЕГО:		16

2.2.1. Психологические особенности делового общения – 11 часов.

2.2.1.1. Основные техники и приемы общения – 3 часа.

Общение – основа человеческого бытия. Классификация общения. Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения. Правила слушания, ведения беседы, убеждения.

2.2.1.2. Формы общения – 4 часа.

Изложение просьб, выражение признательности, способы аргументации в производственной ситуации.

Культура телефонного общения. Деловая беседа. Деловая переписка. Визитная карточка в деловой жизни. Механизмы взаимопонимания в общении.

Практическое занятие: Использование приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

2.2.1.3. Конфликты в деловом общении – 4 часа.

Конфликт и его структура. Источники и причины конфликтов. Виды и способы разрешения конфликтов.

Практическое занятие – Определение тактики поведения в конфликтных ситуациях.

2.2.2. Основы профессиональной этики – 5 часов.

2.2.2.1. Общие сведения об этической культуре – 3 часа.

Профессиональная этика. Этические нормы взаимоотношений с клиентами, партнерами, посетителями.

Культура речи, речевой этикет.

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Внешний облик делового человека (костюм, прическа, макияж, аксессуары).
Практическое занятие: Применение различных средств, техники и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности. (Профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета. Приемы письменного и устного обращения с соблюдением требований культуры речи. Принятие решений и отстаивание своей точки зрения в корректной форме. Создание имиджа делового человека).

2.2.2.2. Правила обслуживания населения на предприятиях общественного питания – 2 часа.

Культура обслуживания. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2.2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
2.2.1.	Основы микробиологии.	5
2.2.1.1.	Основные группы микроорганизмов.	1
2.2.1.2.	Морфология и физиология микробов.	1
2.2.1.3.	Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.	1
2.2.1.4.	Распространение микробов в природе.	1
2.2.1.5.	Микрофлора основных пищевых продуктов.	1
2.2.2.	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	3
2.2.2.1.	Пищевые инфекционные заболевания.	1
2.2.2.2.	Пищевые отравления.	1
2.2.2.3.	Глистные заболевания.	1
2.2.3.	Основы гигиены и санитарии.	7
2.2.3.1.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1
2.2.3.2.	Личная гигиена работников пищевых производств.	2
2.2.3.3.	Санитарно – гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, продуктам, готовой продукции.	4
ВСЕГО:		15

2.2.1. Основы микробиологии – 5 часов.

2.2.1.1. Основные группы микроорганизмов – 1 час.

Общая характеристика микроорганизмов.

2.2.1.2. Морфология и физиология микробов – 1 час.

Классификация микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Их форма, строение, размножение. Спорообразование.

Химический состав клетки микроорганизмов. Питание микробов, дыхание микробов.

2.2.1.3. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов – 1 час.

Влияние на микроорганизмы температуры, влажности, среды с повышенной концентрацией веществ, реакции среды, химических веществ, биологических факторов, света.

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

2.2.1.4. Распространение микробов в природе – 1 час.

Характеристика микрофлоры воды, воздуха, почвы, тела человека. Проблемы очистки воды, воздуха. Значение санитарной культуры для профилактики различных заболеваний. Средства профилактики заболеваний в общественном питании.

2.2.1.5. Микрофлора основных пищевых продуктов – 1 час.

Основные виды микробов пищевых продуктов. Их влияние на качество продуктов, хранение. Значение соблюдения правил технологической обработки сырья, сроков и условий их хранения для профилактики пищевых заболеваний.

2.2.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления – 3 часа.

2.2.2.1. Пищевые инфекционные заболевания – 1 час.

Общее понятие о пищевых инфекционных заболеваниях. Общие кишечные инфекции и зоонозы.

2.2.2.2. Пищевые отравления – 1 час.

Понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.

2.2.2.3. Глистные заболевания – 1 час.

Понятие о глистных заболеваниях. Профилактика глистных заболеваний.

2.2.3. Основы гигиены и санитарии – 7 часов.

2.2.3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда – 1 час.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм.

2.2.3.2. Личная гигиена работников пищевых производств – 2 часа.

Личная гигиена и санитарная культура повара. Санитарный режим работников пищевых производств.

2.2.3.3. Санитарно – гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, продуктам, готовой продукции – 4 часа.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.

Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов.

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44,
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор" ВБА16D69C063BC
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд, реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей.

Санитарно – пищевое законодательство и организация санитарно – пищевого надзора.

Лабораторная работа: Виды дезинфицирующих растворов и их применение.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2.3. « Основы физиологии питания с основами
товароведения продовольственных товаров».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
2.3.1.	Физиология питания.	5
2.3.1.1.	Пищевые вещества и их назначение.	1
2.3.1.2.	Пищеварение и усвояемость.	1
2.3.1.3.	Обмен веществ и энергии.	1
2.3.1.4.	Питание различных групп населения.	2
2.3.2.	Основы товароведения продовольственных товаров	13
2.3.2.1.	Общие требования к качеству сырья и продуктов.	1
2.3.2.2.	Зерно и продукты их переработки.	1
2.3.2.3.	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	2
2.3.2.4.	Вкусовые продукты.	1
2.3.2.5.	Молочные продукты.	2
2.3.2.6.	Пищевые жиры.	2
2.3.2.7.	Мясо и мясные продукты.	2
2.3.2.8.	Рыба и рыбные продукты.	2
ВСЕГО:		18

2.3.1. Физиология питания – 5 часов.

2.3.1.1. Пищевые продукты и их назначение – 1 час.

Роль пищи для организма человека. Роль питательных веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Роль витаминов в структуре питания. Роль минеральных веществ, микроэлементов в структуре питания.

2.3.1.2. Пищеварение и усвояемость – 1 час.

Понятие о процессе пищеварения. Физиком – химические изменения пищи в процессе пищеварения.

2.3.1.3. Обмен веществ и энергии – 1 час.

Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Основные процессы обмена веществ в организме.

2.3.1.4. Питание различных групп населения – 2 часа.

Энергетическая ценность пищи. Понятие рациона питания и методика его составления.

**Документ подписан
электронной подписью**

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Особенности питания детей и подростков.

Практическая работа: Расчет энергетической ценности пищи и составление рациона питания.

2.3.2. Основы товароведения продовольственных товаров – 13 часов.

2.3.2.1. Общие требования к качеству сырья и продуктов – 1 час.

Качество пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов. Условия хранения пищевых продуктов.

2.3.2.2. Зерно и продукты их переработки – 1 час.

Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

2.3.2.3. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки – 2 часа.

Ассортимент и характеристика фруктов и овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, бобовых, салатных, пряных, десертных), грибов.

Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

Практическая работа: Органолептическая оценка качества овощей.

2.3.2.4. Вкусовые продукты – 1 час.

Ассортимент и характеристика вкусовых продуктов (пряностей, приправ).

Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

2.3.2.5. Молочные продукты – 2 часа.

Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов.

Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

Практическая работа: Органолептическая оценка качества молочных продуктов.

2.3.2.6. Пищевые жиры – 2 часа.

Ассортимент и характеристика пищевых жиров (сливочного, растительного масла, маргарина).

Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

Практическая работа: Органолептическая оценка качества пищевых жиров.

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

2.3.2.7. Мясо и мясные продукты – 2 часа.

Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.

Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

Практическая работа: Органолептическая оценка качества мяса.

2.3.2.8. Рыба и рыбные продукты – 2 часа.

Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов.

Требования к качеству, условия хранения, упаковке, транспортирования и реализации.

Практическая работа: Органолептическая оценка качества рыбы.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2.4. «Техническое оснащение и организация рабочего
места».**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
2.4.1.	Организация производства предприятий общественного питания.	3
2.4.1.1.	Характеристика предприятий общественного питания.	1
2.4.1.2.	Организация производства предприятий общественного питания.	2
2.4.2.	Основы учета на предприятиях общественного питания.	10
2.4.2.1.	Общие принципы организации на предприятиях общественного питания.	2
2.4.2.2.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	6
2.4.2.3.	Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	2
2.4.3.	Оборудование предприятий общественного питания.	7
2.4.3.1.	Общие сведения о машинах.	1
2.4.3.2.	Механическое оборудование.	2
2.4.3.3.	Тепловое оборудование.	2
2.4.3.4.	Холодильное оборудование.	2
ВСЕГО:		20

2.4.1. Организация производства предприятий общественного питания – 3 часа.

2.4.1.1. Характеристика предприятий общественного питания – 1 час.

Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.

2.4.1.2. Организация производства предприятий общественного питания – 2 часа.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Принципы организации кулинарного производства. Организация весового хозяйства.

Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Классификация и назначение столовой посуды и приборов.

**Документ подписан
электронной подписью**
 23.06.21, 15:44,
 Сертификат: 0185488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
 подпись верна

Практическая работа: Организация работы и рабочих мест кулинарного производства.

2.4.2. Основы учета на предприятиях общественного питания – 10 часов.

2.4.2.1. Общие принципы организации на предприятиях общественного питания – 2 часа.

Принципы и формы организации учета. Документы учета.

2.4.2.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания – 6 часов.

Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: принцип построения, основные разделы, использование сборника для определения продажных цен блюд и кулинарных изделий при расчете потребного количества сырья для производства.

Калькуляция розничных цен: понятие о калькуляции, калькуляционная карточка, расчет продажной цены, порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

Практическая работа: Расчет продажной цены, порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

2.4.2.3. Учет сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания – 2 часа.

Учет сырья и продуктов в кладовой. Материальная ответственность: формы материальной ответственности, договор материальной ответственности.

Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции с производства.

Отчетность материально ответственного лица.

Общие правила проведения инвентаризации: понятие, этапы проведения, сроки проведения, инвентаризационная комиссия. Порядок проведения инвентаризации.

2.4.3. Оборудование предприятий общественного питания – 7 часов.

2.4.3.1. Общие сведения о машинах – 1 час.

Общие сведения о машинах. Техническая документация машин. Аппаратура включения, управления и защиты электроприводов.

2.4.3.2. Механическое оборудование – 2 часа.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Устройство и назначение основных видов оборудования для обработки овощей, правила их безопасного использования.

Устройство и назначение основных видов оборудования для обработки мяса (мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочные машины), правила их безопасного использования.

Устройство и назначение основных видов оборудования для обработки рыбы, правила их безопасного использования.

Устройство и назначение основных видов оборудования для нарезки гастрономических товаров, правила их безопасного использования.

Практическая работа: Правила эксплуатации оборудования для обработки овощей, мяса и рыбы.

2.4.3.3. Тепловое оборудование – 2 часа.

Устройство и назначение пищеварочных котлов, правила их безопасного использования.

Устройство и назначение пароварочных шкафов, правила их безопасного использования.

Устройство и назначение аппаратов для жарки (жарочные шкафы, сковороды), правила их безопасного использования.

Устройство и назначение варочно – жарочного оборудования, правила их безопасного использования.

Устройство и назначение водогрейного оборудования, правила их безопасного использования.

Устройство и назначение оборудования для раздачи пищи, правила их безопасного использования.

Практическая работа: Правила эксплуатации варочно – жарочного оборудования.

2.4.3.4. Холодильное оборудование – 2 часа.

Устройство и назначение основных видов холодильного оборудования (холодильные машины, холодильные шкафы, холодильные прилавки), правила их безопасного использования.

Практическая работа: Правила эксплуатации холодильного оборудования.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 3. «Технология»**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
3.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	6
3.1.1.	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.	2
3.1.2.	Основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	4
3.2.	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	14
3.2.1.	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарнира.	2
3.2.2.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса; приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы.	4
3.2.3.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	2
3.2.4.	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	3
3.2.5.	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	3
3.3.	Технология приготовления супов и соусов.	14
3.3.1.	Приготовление бульонов и отваров.	2
3.3.2.	Приготовление простых супов.	8
3.3.3.	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	2
3.3.4.	Приготовление простых холодных и горячих соусов.	2
3.4.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	12
3.4.1.	Обработка рыбы с костным скелетом.	2
3.4.2.	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	4
3.4.3.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	6
3.5.	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	21
3.5.1.	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2
3.5.2.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов	4

**Документ подписан
электронной подписью**
 23.06.21, 15:44,
 Сертификат: 0186488E00D6A8A18346EBA16D69C063BC
 Кем выдан: ФГО "Семплатинский техникум"
 Владелец: Юлия Евгеньевна Степанова ДИРЕКТОР ОБЛПОУ ТМК
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
 подпись верна

	из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
3.5.3.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	9
3.5.4.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	6
3.6.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	12
3.6.1.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	2
3.6.2.	Приготовление и оформление салатов.	4
3.6.3.	Приготовление и оформление простых холодных закусок.	2
3.6.4.	Приготовление и оформление простых холодных блюд.	4
3.7.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	6
3.7.1.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	2
3.7.2.	Приготовление простых горячих напитков.	2
3.7.3.	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	2
ВСЕГО:		85

3.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 6 часов.

3.1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ – 2 часа.

Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.

Характеристика основных видов овощей (ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сырья).

Техника обработки и подготовки овощей (картофеля, корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, салатных, десертных, пряных, консервированных), грибов, пряностей.

Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов.

Правила хранения овощей и грибов.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов и пряностей. Правила их безопасного использования.

3.1.2. Основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов – 4 часа.

Документ подписан

электронной подписью

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
 подпись верна

Практическая работа: Приготовление и оформление блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.

3.2.3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий – 2 часа.

Способы варки макаронных изделий.

Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий (температурный режим и правила приготовления; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи; температура подачи; правила хранения; сроки реализации и требования к качеству; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

Практическая работа: Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

3.2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога – 3 часа.

Способы варки яиц.

Приготовление и оформление простых блюд из яиц (температурный режим и правила приготовления; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи; температура подачи; правила хранения; сроки реализации и требования к качеству; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

Приготовление и оформление простых блюд из творога (температурный режим и правила приготовления; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи; температура подачи; правила хранения; сроки реализации и требования к качеству; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

Практическая работа: Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

3.2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем – 3 часа.

Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем (температурный режим и правила приготовления; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи; температура подачи; правила хранения; сроки реализации и требования к качеству; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

3.3. Технология приготовления супов и соусов

3.3.1. Приготовление бульонов и отваров – 2 часа

Документ подписан

электронной подписью

23.06.21. 15:44

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Приготовление бульонов и отваров (виды, последовательность выполнения технологических операций, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования).

3.3.2. Приготовление простых супов – 8 часов.

Супы (классификация, пищевая ценность).

Заправочные супы (последовательность выполнения технологических операций при подготовке ингредиентов для варки супов, общие правила приготовления).

Приготовление щей, борщей, рассольников, картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, температурный режим и правила приготовления, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

Приготовление молочных, сладких, холодных супов (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, температурный режим и правила приготовления, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

Практическая работа: Приготовление супов.

3.3.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов – 2 часа.

Соусы (классификация, пищевая ценность).

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

3.3.4. Приготовление простых холодных и горячих соусов – 2 часа.

Приготовление соусов мясных красных, белых, грибных, молочных, сметанных, сладких, яично – масляных, холодных (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, температурный режим и правила приготовления, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования).

Практическая работа: Приготовление горячих соусов.

Документ подписан

электронной подписью

23.06.21, 15:44,

Идентификатор: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владимир Толстопятов Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

3.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы – 12 часов.

3.4.1. Обработка рыбы с костным скелетом – 2 часа.

Характеристика основных видов рыб (классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья).

Подготовка рыбы (размораживание рыбы, вымачивание соленой рыбы).

Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы (последовательность технологических операций, виды используемого оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

Обработка (разделка) безчешуйчатой рыбы (последовательность технологических операций, виды используемого оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

3.4.2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – 4 часа.

Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом (классификация, последовательность выполнения технологических операций, виды используемого оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации, температурный режим и правила охлаждения и хранения полуфабрикатов из рыбы).

Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее (последовательность выполнения технологических операций, виды используемого оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации, температурный режим и правила охлаждения и хранения полуфабрикатов из рыбы).

3.4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом – 6 часов.

Блюда из рыбы (классификация, пищевая ценность).

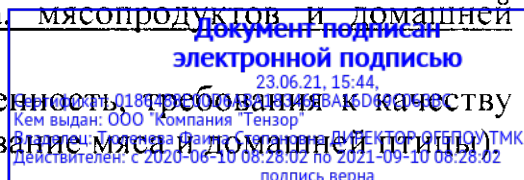
Простые блюда из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству, виды используемого оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

Практическая работа: приготовление и оформление блюд из рыбы.

3.5. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 21 час.

3.5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы – 2 часа.

Обработка мяса (классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья из мяса и домашней птицы, размораживание мяса и домашней птицы).



последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству, виды используемого оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

3.6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 12 часов.

3.6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями – 2 часа.

Подготовка гастрономических продуктов (классификация, пищевая ценность, требования к качеству, последовательность выполнения технологических операций).

Приготовление бутербродов (классификация, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, температурный режим хранения).

3.6.2. Приготовление и оформление салатов – 4 часа.

Приготовление и оформление салатов (правила выбора ингредиентов, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

Практическая работа: Приготовление и оформление салатов.

3.6.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок – 2 часа.

Приготовление и оформление простых холодных закусок из овощей, яиц и грибов, рыбных, мясных (правила выбора ингредиентов, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

3.6.4. Приготовление и оформление простых холодных блюд – 4 часа.

Приготовление и оформление простых холодных блюд из овощей, яиц и грибов, рыбных, мясных (правила выбора ингредиентов, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

Практическая работа: Приготовление и оформление холодных блюд.

Документ подписан
электронно
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владимир Талочнов, Ирина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-16 08:28:02 до 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

3.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков – 6 часов.

3.7.1. Приготовление простых холодных сладких блюд – 2 часа.

Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

3.7.2. Приготовление простых горячих сладких блюд – 2 часа.

Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

3.7.3. Приготовление простых горячих напитков – 2 часа.

Приготовление чая, кофе, какао, шоколада (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

3.7.4. Приготовление и оформление простых холодных напитков – 0 часов.

Приготовление простых холодных напитков (правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасной эксплуатации).

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 4. «Производственное обучение»**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
	Учебная практика	156
4.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов.	18
4.1.1.	Первичная обработка, нарезка и формовка овощей, плодов, подготовка пряностей и приправ.	6
4.1.2.	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	12
4.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	24
4.2.1.	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	6
4.2.2.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса; приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы.	6
4.2.3.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
4.2.4.	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	6
4.3.	Приготовление супов и соусов.	24
4.3.1.	Приготовление бульонов и отваров.	6
4.3.2.	Приготовление простых супов.	12
4.3.3.	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.	3
4.3.4.	Приготовление холодных и горячих соусов.	3
4.4.	Приготовление блюд из рыбы.	24
4.4.1.	Обработка рыбы с костным скелетом.	
4.4.2.	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
4.4.3.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	
4.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	30
4.5.1.	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	6
4.5.2.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	6
4.5.3.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	9
4.5.4.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	9
4.6.	Приготовление холодных блюд и закусок.	18
4.6.1.	Приготовление бутербродов и гастрономических	6

**Документ подписан
электронной подписью**
 23.06.21, 15:44, 18
 Сертификат: 0186488E00D6ABA18346FBA16D69C0B3BC
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
 Владелец: Илья Владимирович Степанов ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
 подпись верна

	продуктов порциями	
4.6.2.	Приготовление и оформление салатов.	3
4.6.3.	Приготовление и оформление простых холодных закусок.	6
4.6.4.	Приготовление и оформление простых холодных блюд.	3
4.7.	Приготовление сладких блюд и напитков.	18
4.7.1.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	6
4.7.2.	Приготовление простых горячих напитков.	6
4.7.3.	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	6
	Производственная практика	156
ВСЕГО:		312

4.1. Приготовление блюд из овощей и грибов – 18 часов.

4.1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка овощей, плодов, подготовка пряностей и приправ – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при обработке, нарезке и формовки традиционных видов овощей, плодов, пряностей и приправ с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 2 разряда.

Ознакомление с видами овощей и плодов, пряностей и приправ, определение их качества органолептическим способом.

Первичная обработка картофеля и корнеплодов (сортировка, ручная и машинная очистка, доочистка); луковых овощей (сортировка, отрезание донца и шейки, удаление сухих чешуй, промывание); капустных овощей (очистка, удаление кочерыжки, промывание); плодовых (сортировка по размерам и степени зрелости, удаление плодоножки, промывание); прочих овощей (сортировка, очистка, промывание).

Ознакомление с условиями хранения, процентами отходов при обработке, правилами охлаждения и замораживания овощей.

Отработка приемов ручной и машинной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики); капустных овощей (соломка, шашки, рубка, дольки); луковых овощей (кольца, соломка, дольки, кубики); плодовых (кружочки, ломтики, кубики, дольки, соломка); прочих овощей с учетом требований безопасности труда.

Первичная обработка грибов (очистка, промывание, сортировка, нарезка, охлаждение, замораживание).

4.1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд гарниров из овощей и грибов – 12 часов.

Область электронной подписи
 Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
 23.06.21, 15:44
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
 подпись верна

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением безопасных приемов.

Виды работ 3 разряда.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в отварном и припущенном виде с соблюдением технологической последовательности: картофеля, свеклы, моркови, капусты и прочих овощей (закладывание овощей в кипящую воду; доведение до готовности, вкуса; протираание).

Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в жареном виде с соблюдением технологической последовательности: жарка картофеля, капусты и прочих овощей и грибов основным способом (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных продуктов на противни, жарение до образования поджаристой корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу, определение готовности).

Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: котлеты, биточки, запеканки с соблюдением технологической последовательности (ознакомление с рецептурой, подготовка массы, разделка, обжаривание, запекание, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей, жареных во фритюре с соблюдением технологической последовательности: картофель, лук, зелень (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных продуктов во фритюр, жарение до образования поджаристой корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу, определение готовности).

Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в запеченном виде с соблюдением технологической последовательности: солянка овощная, голубцы овощные, овощи фаршированные, грибы в сметанном соусе (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных и прошедших тепловую обработку овощей и грибов, гарниров и соусов, оформление, запекание до образования поджаристой корочки, определение готовности, порционирование).

Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов в тушеном виде с соблюдением технологической последовательности: капуста тушеная, рагу из овощей (ознакомление с рецептурой, укладывание подготовленных и прошедших тепловую обработку овощей, соусов, тушение, введение гарнира и соуса, доведение до готовности и вкуса, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

Документ подписан
электронно
23.06.21, 15:44
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Создатель: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

4.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 24 часа.

4.2.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при обработке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 2 разряда.

Подготовка круп и бобовых к варке: перебирание, промывание круп, просеивание мелких и дробленых круп, замачивание бобовых.

Подготовка макаронных изделий: перебирание, размалывание крупных изделий.

Подготовка жиров: зачистка, растапливание, процеживание через сито.

Подготовка сахара, муки: просеивание.

Подготовка яиц: промывание, дезинфицирование, процеживание.

Подготовка молока: процеживание.

Подготовка творога: протирание.

Определение качества зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара органолептическим способом.

4.2.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса; приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы с учетом требований безопасности труда.

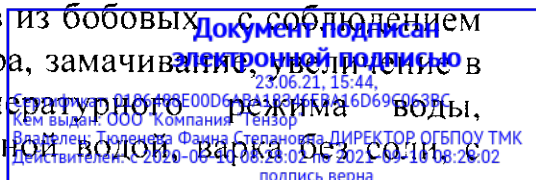
Виды работ 3 разряда.

Приготовление и оформление каш различной консистенции с соблюдением технологической последовательности (рецептура, соотношение круп и жидкости, режимы варки, определение готовности).

Приготовление и оформление гарниров из риса с соблюдением технологической последовательности (рецептура, соотношение крупы и воды, способы варки, определение готовности). Отличительные особенности варки. Добавление дополнительных ингредиентов.

Приготовление и оформление каш с соблюдением технологической последовательности (рецептура, заправка сырыми яйцами, разделка на полуфабрикаты, формование полуфабрикатов, парирование, тепловая обработка, определение готовности, порционирование).

Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых с соблюдением технологической последовательности (рецептура, замачивание, увеличение объема, размягчение, соблюдение температурного режима воды, замачивание бобовых холодной водой, кипячение водой, варка без соли, с



соблюдением времени приготовления, добавление дополнительных ингредиентов, определение готовности).

Приготовление и оформление блюд и гарниров из кукурузы с соблюдением технологической последовательности (рецептура, закладывание кукурузы в кипящую несоленую воду, определение готовности, откидывание на дуршлаг или обсушивание).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.2.3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Приготовление и оформление гарниров из макаронных изделий с соблюдением технологической последовательности (рецептура, способы варки, соотношение воды и макаронных изделий, отличительные особенности варки, определение готовности макаронных изделий, откидывание на дуршлаг или обсушивание, заправка).

Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий с соблюдением технологической последовательности (рецептура, приготовление массы, формование, панирование, способы тепловой обработки, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении блюд и гарниров из яиц и творога с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Приготовление и оформление простых блюд из яиц с соблюдением технологической последовательности (способы варки яиц, соотношение воды и яиц, способы отпуска, кулинарное использование).

Приготовление и оформление простых блюд из жаренных и запеченных яиц с соблюдением технологической последовательности (рецептура, приготовление массы, тепловая обработка, определение готовности, порционирование).

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44,
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Приготовление и оформление простых блюд из творога (отварных, жареных, запеченных) с соблюдением технологической последовательности (рецептура, приготовление массы, формование, панирование, тепловая обработка, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.3. Приготовление супов и соусов – 24 часа.

4.3.1. Приготовление бульонов и отваров – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при обработке, нарезке и формовки традиционных видов овощей, плодов, пряностей и приправ с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление бульонов (костный, мясо – костный, мясной, рыбный, куриный, грибной) и овощных отваров с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, варка, процеживание, определение готовности).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.3.2. Приготовление простых супов – 12 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при обработке, нарезке и формовки традиционных видов овощей, плодов, пряностей и приправ с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление простых заправочных супов с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, пассерование, варка, доведение до вкуса, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

Приготовление простых молочных и сладких супов с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, варка, доведение до вкуса, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

Приготовление простых холодных супов с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, варка, охлаждение, нарезка, соединение ингредиентов, доведение до вкуса, порционирование).

Документ подписан
электронно
23.06.21, 15:44
488E01460460
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владельцы: Тензор-Сервис (Сторител) ВИНБЕКТОР ОГБОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.3.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты – 3 часа.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении отдельных компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление мучных пассировок (красная, белая), соусных основ, коричневого бульона, мясного сока с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, пассирование муки, овощей, томата, варка, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.3.4. Приготовление простых и горячих соусов – 3 часа.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении простых холодных и горячих соусов с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление горячих соусов с мукой с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, варка, доведение до вкуса, протирание, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

Приготовление холодных соусов с соблюдением технологической последовательности (рецептура, подготовка продуктов, варка, доведение до вкуса, определение готовности, порционирование).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.4. Приготовление блюд из рыбы – 24 часа.

4.4.1. Обработка рыбы с костным скелетом – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды при обработке рыбы с костным скелетом с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 2 разряда.

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор" 16D69C063BC
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Определение органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.

Сортирование рыбы по видам и способам промышленной обработки.

Применение способов оттаивания мороженой рыбы.

Обработка рыбы с костным скелетом: удаление чешуи, плавников, головы (жабр), внутренностей; промывание, пластование.

Хранение.

4.4.2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря и оборудования, для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Нарезание рыбы и порционирование для варки, припускания, жарки с соблюдением технологической последовательности.

Панирование рыбы различными способами, ознакомление с видами панировок (мучной, белой, красной, хлебной, двойной).

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы с соблюдением технологической последовательности (рецептура, технология приготовления рыбной котлетной массы, порционирование, формование, панирование, укладка полуфабрикатов).

Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.

4.4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом – 12 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования и посуды для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с соблюдением технологической последовательности (укладывание подготовленных полуфабрикатов на противень, обжаривание до образования золотистой корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу).

Определение органолептическим способом качества блюд из рыбной котлетной массы в соответствии с технологическими требованиями.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы с соблюдением технологической последовательности (рецептура, укладка подготовленных полуфабрикатов на противень, жарение до образования поджаристой корочки, определение готовности).

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44
Сертификат: 6ABD3467B0290689
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы с соблюдением технологической последовательности (рецептура, укладывание подготовленных и прошедших тепловую обработку полуфабрикатов на противень, гарниров и соусов последовательно, оформление, запекание до образования поджаристой корочки, определение готовности).
Порционирование, оформление, отпуск.

4.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 30 часов.

4.5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Выбор и использование производственного инвентаря, оборудования для обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 2 разряда.

Ознакомление с видами сырья, определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы органолептическим способом и соответствия состояния мяса (охлажденного, замороженного) требованиям к качеству при приготовлении простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Обработка мяса и мясных продуктов с соблюдением технологической последовательности (оттаивание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка).

Обработка домашней птицы с соблюдением технологической последовательности (оттаивание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка).

Ознакомление с условиями и сроками хранения.

4.5.2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы: порционные панированные, мелкокусковые с соблюдением технологической последовательности (последовательность операций: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, маринование; их характеристика, кулинарное назначение, рецептура).

Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы мяса, домашней птицы: с соблюдением технологической последовательности (рецептура, технология приготовления котлетной массы, порционирование, формование, панирование).

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:44
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Виды работ 3 разряда.

Приготовление и оформление блюд из котлетной массы домашней птицы с соблюдением технологической последовательности (укладывание подготовленных полуфабрикатов на противень, обжаривание до образования поджаристой корочки, доведение до готовности).

Виды работ 4 разряда.

Приготовление и оформление отварных блюд из домашней птицы с соблюдением технологической последовательности (рецептура, заливание горячей водой, доведение до кипения, удаление пены, варка на медленном огне, добавление овощей и специй, доведение до готовности, охлаждение, порционирование).

Приготовление и оформление жареных блюд из домашней птицы с соблюдением технологической последовательности (рецептура, укладывание подготовленных продуктов на противень, жарение до образования поджаристой корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу, определение готовности).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Оформление и отпуск, сроки и условия хранения.

4.6. Приготовление холодных блюд и закусок – 18 часов.

4.6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Подготовка гастрономических продуктов порциями: сыры, сливочное масло с соблюдением технологической последовательности (зачистка, нарезание, порционирование).

Приготовление простых, сложных, закрытых бутербродов с соблюдением технологической последовательности (подготовка хлеба и гастрономических продуктов для бутербродов, нарезание, порционирование, оформление).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Способы хранения с соблюдением температурного режима.

4.6.2. Приготовление и оформление салатов – 3 часа.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ.

Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления салатов с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21 15:44
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Приготовление салатов из сырых овощей: моркови, огурцов, помидоров, белокочанной капусты с соблюдением технологической последовательности (рецептура, нарезка, соединение ингредиентов, заправка, порционирование, оформление, отпуск).

Приготовление салатов из вареных овощей: мясной, рыбный, столичный с соблюдением технологической последовательности (рецептура, нарезка, соединение ингредиентов, заправка, порционирование, оформление, отпуск).

Приготовление винегретов с соблюдением технологической последовательности (рецептура, нарезка, соединение ингредиентов, заправка, порционирование, оформление, отпуск).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Способы хранения с соблюдением температурного режима.

4.6.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления простых холодных закусок с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 3 разряда.

Приготовление и оформление простых холодных овощных и грибных закусок с соблюдением технологической последовательности: редька с маслом или сметаной, грибы маринованные или соленые с луком (рецептура, нарезание, порционирование, укладывание, оформление, отпуск).

Приготовление и оформление простых холодных рыбных закусок с соблюдением технологической последовательности: рыба соленая порциями, шпроты, сардины с лимоном, килька или салака с луком и маслом (рецептура, нарезание, порционирование, укладывание, оформление, отпуск).

Приготовление и оформление простых холодных мясных закусок с соблюдением технологической последовательности: ветчина, корейка, ассорти мясное (рецептура, нарезание, порционирование, укладывание, оформление, отпуск).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Способы хранения с соблюдением температурного режима.

4.6.4. Приготовление и оформление простых холодных блюд – 3 часа.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления простых холодных блюд с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление и оформление простых холодных овощных и грибных блюд с соблюдением технологической последовательности: икра овощная, икра грибная, икра

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:44,
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владимир Степанов, Директор ООО "ТМК"
Действителен: с 2020-09-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

овощная (рецептура, нарезание, тепловая обработка, измельчение, соединение ингредиентов, заправка, порционирование, оформление, отпуск).

Приготовление и оформление простых холодных рыбных блюд с соблюдением технологической последовательности: сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом (рецептура, нарезание, тепловая обработка, соединение ингредиентов, заправка, порционирование, оформление, отпуск).

Приготовление и оформление простых холодных мясных блюд с соблюдением технологической последовательности: студень говяжий, паштет из печени (рецептура, нарезание, тепловая обработка, соединение ингредиентов, заправка, порционирование, оформление, отпуск).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Способы хранения с соблюдением температурного режима.

4.7. Приготовление сладких блюд и напитков –18 часов.

4.7.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд с соблюдением технологической последовательности (рецептура, способы подготовки сырья, варка фруктов, приготовление сиропа, введение фруктов в кипящий сироп, доведение до вкуса, определение готовности, охлаждение).

Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд с соблюдением технологической последовательности (рецептура, способы подготовки сырья, варка фруктов, приготовление сиропа, введение фруктов в кипящий сироп, доведение до вкуса, определение готовности).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

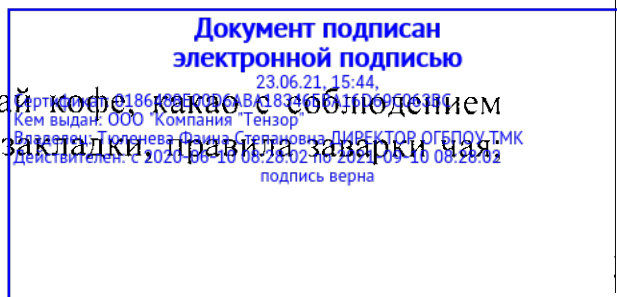
Способы хранения с соблюдением температурного режима.

4.7.2. Приготовление простых горячих напитков – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления простых горячих напитков с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление простых горячих напитков: чай, кофе, какао с соблюдением технологической последовательности (нормы закладки, правила заварки чая,



заваривание кофе, процеживание, добавление горячего молока, сахара; смешивание какао с сахаром, введение жидкости, растирание до однородной массы, доведение до готовности, вкуса).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Порционирование, оформление, хранение.

4.7.3. Приготовление простых холодных напитков – 6 часов.

Организация рабочего места и правила безопасности при выполнении работ. Использование производственного инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и оформления простых холодных напитков с учетом требований безопасности труда.

Виды работ 4 разряда.

Приготовление простых холодных напитков с соблюдением технологической последовательности (рецептура, способы подготовки сырья, отжимание сока; приготовление отвара, введение сахара, доведение до готовности; добавление отжатого сока, доведения до вкуса, определение готовности, охлаждение).

Определение органолептическим способом качества блюд в соответствии с технологическими требованиями.

Порционирование, оформление, хранение.

При проведении **производственной практики в количестве 156 часов** обучающиеся должны закрепить полученные знания на уроках специальных дисциплин и учебной практики.

Цель производственной практики: закрепление общих и профессиональных компетенций и самостоятельное выполнение работ 3 разряда во всем темам Учебной практики.

Консультации – 10 часов.

Государственная итоговая аттестация – 8 часов.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:44,

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна