

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»


**«Рассмотрена и принята»**  
на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от  
07.06. 2023 г.

**«Согласована»**  
Зам. директора по УР

 Сергиенко Н.И.

**«Утверждаю»**  
Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 Бабкина Н.Н./  
Приказ № 22/1 от 05.07.2023г



## **Рабочая программа учебного предмета «Кулинария»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

<b>Учитель</b>	Литовченко Надежда Валентиновна, И кв. категория
<b>Класс</b>	10 проф.
<b>Всего часов в год</b>	136
<b>Всего часов в неделю</b>	4
<b>Срок реализации</b>	1 год

пгт. Теткино, 2023г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
  - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
  - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
  - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
  - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
  - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
  - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Литовченко Надежда Валентиновна, учитель ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4-9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	10-21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

## Кулинария

### 1.1. Область применения программы

Программа предмета является частью основной программы профессионального обучения (далее ОППО) программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР) 16675 Повар в части освоения квалификации: повар и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих обобщенных трудовых функций (ОТФ):

Код ОТФ	Обобщенные трудовые функции
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

### 1.2. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения предмета должен:

Трудовые функции	Трудовые действия	Умения	Знания
<p>А/01.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p>	<p>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара - Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в</p>

			организациях питания
<p>A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</li> <li>- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</li> <li>- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</li> <li>- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</li> <li>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</li> <li>- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</li> <li>- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление блюд из яиц по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из творога по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</li> <li>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</li> <li>- Приготовление горячих напитков по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</li> <li>- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</li> <li>- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</li> <li>- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование,</li> </ul>	<p>наличной и безналичной оплаты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</li> <li>- Правила и технологии расчетов с потребителями</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
--	--	---	---

	<p>начинка продукции по заданию повара</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li></ul> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li><li>- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li></ul>		
--	--	--	--



1.3. Количество часов на освоение программы:  
всего 136 часа

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА**

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	136
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	
практические занятия	14
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2 Календарно-тематическое планирование

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Дата проведения	
			По плану	Факт.
1	2	3		
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.		24 часа		
Тема 1.1	Содержание	5		
Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	Значение овощей в питании. Классификация овощей и грибов. Последовательность обработки клубнеплодов и корнеплодов. Порядок приемки овощей, определение доброкачественности.	1 1		
	Виды и способы нарезки клубнеплодов и корнеплодов, кулинарное использование. Порядок и сроки хранения очищенных и нарезанных овощей.	1		
	Практические занятия	2		
	Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Определение % отходов. Нарезка клубнеплодов и корнеплодов, кулинарное использование.	1		
	Сложная нарезка овощей	1		
Тема 1.2	Содержание	4		
Кулинарная обработка и нарезка капустных, луковых, десертных, листовых и пряных овощей, зелени.	Ассортимент капустных, луковых, листовых и пряных овощей. Техника и последовательность обработки. Требования к качеству капустных, луковых, десертных, листовых и пряных овощей. Способы нарезки и шинковки. Кулинарное использование, правила хранения. Охлаждение и замораживание овощей.	1 1		
	Практические занятия	2		
	Нарезка и шинковка капустных, луковых, листовых и пряных овощей.	1 1		
Тема 1.3	Содержание	3		
Кулинарная обработка тыквенных, томатных овощей, свежих и соленых огурцов, свежих, сушеных и соленых грибов.	Ассортимент и последовательность обработки тыквенных, томатных овощей. Подготовка к фаршированию. Виды и правила обработки грибов, требования к качеству. Нормы отходов при обработке овощей и грибов.	1 1		
	Практические занятия	1		
	Обработка тыквенных, томатных овощей. Нарезка овощей. Определение % отходов.	1		

Тема 1.4 Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	Содержание	2		
	Классификация овощных блюд. Правила варки и припускания овощей. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству блюд. Правила проведения бракеража готовой пищи. Технология приготовления блюд: овощи отварные, овощи припущенные, картофельное пюре, картофель в молоке.	1		
	Практические занятия	1		
	Рассчитать технологическую карту блюда из отварных овощей. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи Бракераж готовой пищи.	1		
Тема 1.5 Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей.	Содержание	5		
	Способы жарения овощей. Последовательность жарения овощей основным способом и во фритюре. Тушение и запекание. Технология приготовления блюд: картофель, кабачки, баклажаны жареные, картофель, капуста тушеные, рагу из овощей. Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству блюд.	1		
		1		
	Последовательность приготовления блюд: голубцы овощные, перец, помидоры фаршированные. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи.	1		
	Практические занятия	2		
	Приготовление жареных овощей во фритюре. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи.	1		
Приготовление помидоров фаршированных. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Варианты оформления, способы подачи.	1			
Тема 1.6 Приготовление блюд из овощных масс.  Приготовление блюд из грибов.	Содержание	5		
	Последовательность приготовления овощных масс. Технология приготовления блюд: котлеты картофельные, морковные, свекольные, рулет картофельный, крокеты. Виды блюд из грибов. Требования к качеству, варианты оформления, правила подачи.	1		
		1		
Практические занятия	3			
Приготовление рулета картофельного. Приготовление блюд: рулет картофельный, котлеты морковные, капуста тешенная. Работа со сборником рецептур.	3			
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		16 часов		

Тема 2.1. Подготовка сырья к производству: зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Содержание Значение блюд из зерновых продуктов, муки, яиц в питании. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	3 1 1 1		
Тема 2.3. Общие правила варки каш. Блюда из каш	Содержание Пищевая ценность каш. Технология приготовления каш жидких, вязких, рассыпчатых, правила подачи (в качестве гарнира и самостоятельных блюд). Особенности технологии приготовления массы для самостоятельных блюд из вязких каш; тепловая обработка полуфабрикатов из массы, доведение до готовности, разновидности подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	3 1 1		
Тема 2.4. Блюда из бобовых и кукурузы	Подготовка бобовых к варке. Продолжительность и особенности варки бобовых в зависимости от их видов, соединение отварных бобовых с различными наполнителями для получения ассортимента блюд, подача, требования к качеству, условия и сроки хранения	1		
Тема 2.6 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание Пищевая ценность блюд, ассортимент блюд в зависимости от тепловой обработки и использования. Варка макаронных изделий двумя способами (сливным и не сливным) в зависимости от дальнейшего использования в качестве гарнира, самостоятельного блюда или в качестве основы для приготовления макаронника и лапшевника. Особенности подачи в зависимости от технологии приготовления блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2 1 1		
Тема 2.8. Варка яиц и их разновидности. Жареные и запеченные яичные блюда	Содержание Пищевая ценность блюд из яиц. Приемка сырья, проверка на доброкачественность, обработка яиц. Технологический процесс варки яиц, подача. Условия и сроки хранения блюд из яиц. Правила отпуска блюд Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц, особенности приготовления блюд в зависимости от используемых ингредиентов и	4 1 1		

	тепловой обработки. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения				
Тема 2.9 Блюда из творога	Значение творожных блюд в питании. Технологический процесс приготовления отварных, жареных и запеченных блюд из творога: особенности приготовления блюд в зависимости от используемых ингредиентов и тепловой обработки. Подбор творога по жирности блюдам. Подача, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд: вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, сырники из творога, запеканка, пудинг из творога		1		
Тема 2.11. Приготовление е блюд из теста с фаршем	Содержание		4		
	Теоретические занятия		2		
	Технология приготовления теста для блинчиков и оладий. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши, тесто для блинчиков. Подготовка ингредиентов.		1		
	Технология приготовления фаршей: мясного, рыбного из свежей капусты, фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, яблочного, творожного. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения, подача		1		
Тема 3. Приготовление супов и соусов			15 часов		
Тема 3.1. Приготовление бульонов и отваров			2		
Тема 3.1.1. Приготовление е бульонов и отвары	Содержание				
	1	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов, выполнение технологических операций; температурный режим и правила приготовления бульонов (костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара), правила хранения и требования к качеству. Приготовление диетических бульонов и отваров.	1 1		
Тема 3.2 Приготовление простых супов			6		
Тема 3.2.1. Технология приготовление е заправочных	Содержание		2		
	1	Ассортимент щей, борщей, рассольников. Технология приготовления, оформления основных	1 1		

супов (щей, борщей, рассольников)		супов. Оценка качества готовых блюд, правила хранения, подача.			
Тема 3.2.2. Технология приготовления различных супов (картофельных, с крупами, молочных, сладких)	Содержание		2		
	1	Ассортимент, технология приготовления, оформление, правила проведения бракеража, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Диетические супы.	1 1		
Тема 3.2.3. Технология приготовления холодных супов.	Содержание		2		
	1	Ассортимент, технология приготовления, оформление, правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Изготовление супов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1 1		
Тема 3.3 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов			1		
Тема 3.3.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание				
	1	Пищевая ценность, классификация, приготовление мучных пассировок, бульонов для соусов	1		
Тема 3.4. Приготовление холодных и горячих соусов			6		
Тема 3.4.1. Приготовление соусов с мукой красных, белых	Содержание		2		
	1	Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи, презентация.	1 1		
Тема 3.4.2. Приготовление соусов молочных, сметанных, сладких	Содержание		2		
	1	Ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов молочных, сметанных, сладких. Особенности мучных пассировок к соусам. Производные соусов. подача в зависимости от консистенции	1 1		

		соусов. Требования к качеству, хранение			
Тема 3.4.3.	Содержание		2		
Приготовление холодных соусов, соусов яично-масляных, масляных смесей	1	Ассортимент, технологические операции по приготовлению соусов (польского, сухарного, масло зеленое, масло селечное, майонеза, заправки для салатов, маринада овощного с томатом). Требования к качеству, подача, презентация. Изготовление соусов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь	1 1		
Тема 4. Приготовление блюд из рыбы			16 часов		
Тема 4.1	Содержание		1		
Кулинарная обработка различных видов рыб	Классификация, пищевая ценность блюд из рыбы. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы с костным скелетом.		1		
Тема 4.2	Содержание		1		
Разделка рыбы на чистое филе	Технологическая операция пластования рыбы, разделка на чистое филе. Условия и сроки хранения рыбного сырья.		1		
Тема 4.3	Содержание		2		
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Приготовление полуфабрикатов из рыбы; нарезка на кругляши; нарезка полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре, для тушения и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, хранение.		1 1		
Тема 4.4	Содержание		1		
Приготовление и оформление простых блюд из отварной рыбы с костным скелетом	Выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отварных блюд из рыбы, правила варки. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи, требования к качеству, презентация блюд.		1		
Тема 4.5	Содержание		1		
Приготовление и оформление простых блюд из припущенной рыбы с	Выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении припущенных блюд из рыбы, правила припускания. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи, требования к качеству, презентация блюд.		1		

костным скелетом				
Тема 4.6	Содержание	2		
Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы	Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная, рыба по-ленинградски, рыба «фри» с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы рыбные. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд.	1 1		
Тема 4.7	Содержание	2		
Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы с костным скелетом	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыбы, запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в молочном соусе, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка рыбная на сковороде. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд.	1 1		
Тема 4.8	Содержание	3		
Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки в томатном соусе. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд. Диетические блюда из рыбы.	1 1 1		
Тема 4.9	Содержание	3		
Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных	1.Технология приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. Требования к качеству, проведение бракеража, правила подачи, сроки реализации. Презентация блюд. Приготовление блюд из рыбы по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1 1 1		
Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		37 часов		
Тема 5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		8		
Тема 5.1.1	Содержание	2		
Обработка сырья.	Классификация, пищевая ценность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Определение качества мясного сырья. Обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы; кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туш. Сортировка, обработка и кулинарное использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	1 1		



	Виды технологического оборудования для обработки сырья.			
Тема 5.1.2 Подготовка полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание	1		
	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, из субпродуктов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранение полуфабрикатов из мяса.	1		
Тема 5.1.3 Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание	5		
	Приготовление полуфабрикатов из птицы с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов из домашней птицы.	1 1 1		
	Практические занятия	2		
	Составление схем и технологических карт подготовки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			
Тема 5.2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		14		
	Содержание	14		
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживание полуфабрикатов из мяса.	1 1 1 1		
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов .	1 1		
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками (заправка птицы); порционных, мелкокусковых и рубленых. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживание полуфабрикатов из домашней птицы.	1 1 1 1		
	Приготовление основных полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов.	1		

	Температурный режим и правила охлаждения, замораживание полуфабрикатов.	1		
	Практические занятия			
	Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач.	1 1		
Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		12		
	Содержание			
	Приготовление и оформление простых блюд из отварного и припущенного мяса. Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила варки и припускания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и правила проведения бракеража.	1 1 1		
	Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса. Правила жарки мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	1 1		
	Приготовление и оформление простых блюд из тушеного мяса. Правила тушения мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	1 1		
	Приготовление и оформление простых блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	1 1		
	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, блюд из мясопродуктов. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	1 1		
	Диетические мясные блюда.	1		
Тема 5. 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		3		
	Содержание			

	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Выбор основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам	1 1		
	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Презентация блюд. Правила хранения и бракераж готовых блюд.	1 1		
Тема 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		26 часов		
Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями		11		
Тема 6.1.1 Подготовка продуктов для холодных блюд	Содержание	2		
	Значение, характеристика холодных блюд в питании.	1		
	Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	1		
Тема 6.1.2 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание	9		
	Классификация бутербродов. Общие требования к приготовлению и оформлению бутербродов. Нарезка гастрономических продуктов порциями.	1 1		
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов	1		
	Технология приготовления открытых бутербродов.	1		
	Технология приготовления закрытых бутербродов. Технология приготовления закусочных бутербродов.	1 1		
	Нормы продуктов, правила подготовки продуктов, способы оформления бутербродов. Презентация. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление бутербродов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1 1 1		
	Тема 6.2. Приготовление и оформление салатов	4		
Тема 6.2.1 Технология приготовления и оформления салатов	Содержание	2		
	Способы приготовления и оформления салатов из свежих овощей.	1		
	Способы приготовления и оформления салатов из вареных овощей. Санитарные требования к приготовлению салатов, условиям и срокам реализации. Презентация блюд. Приготовление салатов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1		

Тема 6.2.2	Содержание	2		
Технология приготовления и оформления винегретов	Особенности приготовления винегретов.	1		
	Санитарные требования к приготовлению винегретов, условиям и срокам реализации. Диетические салаты.	1		
Тема 6.3. Приготовление и оформление холодных закусок		4		
Тема 6.3.1	Содержание	2		
Технология приготовления и оформления блюд и закусок из овощей	Технология приготовления холодных закусок.	1		
	Способы оформления и подача холодных закусок из маринованных овощей, гастрономических продуктов. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд и закусок из овощей по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1		
Тема 6.3.2	Содержание	2		
Технология приготовления и оформления блюд и закусок из яиц, грибов	Технология приготовления холодных закусок салатом. Способы оформления и подачи холодных закусок из грибов и яиц, гастрономических продуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	1		
	Приготовление бутербродов по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1		
Тема 6.4. Приготовление и оформление простых холодных блюд		7		
Тема 6.4.1.	Содержание	4		
Технология приготовления и оформление рыбных блюд и закусок	Технология приготовления холодных блюд из сельди, рыбы.	1		
	Рыба отварная; рыба заливная ; жареная рыба под маринадом; крабы или креветки под майонезом.	1		
	Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление рыбных блюд и закусок по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь.	1 1		
Тема 6.4.2	Содержание	2		
Технология приготовления и оформление мясных блюд и закусок	Технология приготовления холодных блюд из мяса.	1		
	Мясо (язык, птица) отварное с гарниром; студень говяжий; паштет из печени. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация блюд. Приготовление мясных блюд и закусок по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь. Диетические мясные блюда.	1		
	Контрольная работа	1		
	Подведение итогов.	1		
	Всего:	136 часов		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет технологии кулинарного производства, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Кулинария. Анфимова Н.А., Издательство «Академия», 2013.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Усов В.В. Издательство «Академия», 2016.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Самородова И.П. Издательство «Академия»

Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Золин В. П. Издательство «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.

Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты (освоенные обобщенные трудовые функции)	Результаты (освоенные трудовые функции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Выбор инструмента и инвентаря. Выбор продуктов.	Защита практических работ.
	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Организация рабочего места. Приготовление блюд. Презентация блюд. Продажа блюд. Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.	

