

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»  
«Городская Кулинарная Школа»

«Утверждаю»  
Директор ООО «ГАММА-плюс»  
\_\_\_\_\_/Т.В. Солоднева/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессиональной подготовки квалифицированных рабочих**  
**по профессии 16675 «Повар»**

форма подготовки: очная

Тольятти, 2017 г

Программа рассмотрена на заседании Методического совета (протокол № 2 от «18 » апреля 2017 г.) Содержание с заместителем директора по УЧ Шаромовой Н.Л. согласовано

### **Аннотация программы**

Программа профессионального обучения по рабочей профессии 16675 «Повар».

Составители:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Преподаватель – Замотин А.П.

Преподаватель – Демина Н.И.

Преподаватель – Саркисян Ж.Д.

Преподаватель – Федотов А.С.

Мастер производственного обучения - Белова Н.В.

Мастер производственного обучения – Якубенко Н.В.

Мастер производственного обучения – Савельев Е. В.

Правообладатель программы: Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс», 445043 г. Тольятти, ул. Северная, 35. Тел/факс: 8(8482) 559-302, email: eda0910@mail.ru

Нормативный срок освоения программы при очной форме подготовки 300 часов.

Квалификация выпускника повар 3 разряда

## Содержание

1 Общие положения .....	4
1.1 Термины, определения и используемые сокращения .....	4
1.2 Требования к поступающим .....	5
1.3 Нормативный срок освоения программы .....	5
1.4 Условия реализации программы .....	6
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО).....	7
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности .....	7
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции .....	7
2.3 Результаты освоения ППО .....	9
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	10
3.1 Рабочий учебный план .....	10
4 Оценка результатов освоения ППО .....	11
4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся.....	11
4.2 Форма и порядок проведения итоговой аттестации.....	11
Приложение А .....	13
Приложение Б.....	14
Приложение В .....	18
Приложение Г .....	20
Приложение Д .....	23
Приложение Е.....	26
Приложение Ж.....	30

## 1 Общие положения

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
- Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.15 №640н, регистрационный номер 557;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Положение о структурном образовательном подразделении «Городская Кулинарная Школа»

### 1.1 Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной программы профессионального обучения, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной программы профессионального обучения.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ППО** – программа профессионального обучения;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ДЗ** – дифференцированный зачет;

**ЛПЗ** – лабораторно-практические занятия;

**ВПД** – виды профессиональной деятельности.

## 1.2 Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования, медицинскую книжку.

## 1.3 Нормативный срок освоения программы

Сроки освоения ППО по очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Сроки освоения ППО

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППО	Наименование квалификации	Сроки освоения ППО
Лица, имеющие профессию или профессии рабочего, должность служащего	Повар	1,5 мес. (152 ч.)
Лица, ранее не имевшие профессию или профессии рабочего, должность служащего		3 мес. (300 ч.)

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп на протяжении календарного года.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

## **1.4 Условия реализации программы**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: теоретических основ подготовки, приготовление первых, вторых и третьих блюд и холодных блюд и закусок; Учебных мастерских: по кулинарии и по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета должны отвечать требованиям к рабочему месту преподавателя и соответствовать количеству посадочных мест для обучающихся, соответствующим необходимым обеспечением (инструменты, приспособления, учебные таблицы и плакаты по темам).

Оборудование учебных мастерских и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- оборудование, принадлежности и инструменты повара.

Профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем предметам.

Реализация профессиональной программы предполагает проведение учебной практики образовательным учреждением при освоении обучающимися предметов чередуясь с теоретическими знаниями в рамках изучаемого предмета.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессионального обучения (ППО)**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код Наименование

#### **ВПД 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.

#### **ВПД 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.

### **ВПД 3 Приготовление супов и соусов**

- ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

### **ВПД 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.

### **ВПД 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

### **ВПД 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.

### **ВПД 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.



**Слушатель, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость 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 собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### **2.3 Результаты освоения ППО**

Результаты освоения ППО определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности, а также при необходимости, успешно продолжить образование, оперативно освоить специфику требований на рабочем месте или овладеть смежными профессиями.

### **3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППО регламентируется рабочим учебным планом.

#### **3.1 Рабочий учебный план**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, максимальная и обязательная учебная нагрузка, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной практики);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- объемы времени, отведенные на итоговую аттестацию.

## **4 Оценка результатов освоения ППО**

### **4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества подготовки, включает текущий, промежуточный контроль и итоговую аттестацию.

- текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса;
- промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Успеваемость обучающегося по итогам при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Согласно учебному плану предусматривается прохождение практики, которая должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **4.2 Форма и порядок проведения итоговой аттестации**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, содержащих и подтверждающих оценку компетенций обучающегося, полученную им в условиях освоения теоретического материала, учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены характеристики с мест прохождения практик и т.д.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

**Рабочий учебный план профессиональной подготовки по  
профессии 16675 «Повар»**

№	Предметы	Формы промежуточной аттестации	Кол-во часов, всего	В том числе	
				теория	ЛПЗ
1	<b>Теоретическое обучение по профессии</b>				
1.1	<b>Общепрофессиональный курс</b>				
1.1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д.З*	10	8	2
1.1.2	Основы физиологии питания	Д.З*	8	6	2
1.1.3	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания.	Д.З*	6	4	2
1.1.4	Оборудование предприятий общественного питания	Д.З*	8	6	2
1.2	<b>Специальный курс</b>				
1.2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	Д.З*	10	8	2
1.2.2	Технология приготовления пищи	Д.З*	114	74	40
2	<b>Практическое обучение</b>				
2.1	Учебная практика		40		
2.2	Производственная практика		96		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		6		
	<b>Итого:</b>		<b>300</b>	<b>106</b>	<b>50</b>

\* зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета

**Тематический план по предмету  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.	2	2	0
2	Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания.	2	1	1
3	Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии.	2	2	0
4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	1	1
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор.	2	2	0
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>

**Содержание программы предмета  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве»**

**Тема 1. Основы микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.**

Основы микробиологии. Понятие о предмете. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов в жизни человека. Морфология микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Строение, формы, размеры, размножение микроорганизмов. Споры, спорообразование. Бациллы. Физиология микробов. Клеточный состав. Питание микробов. Дыхание микробов.

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Понятия температуры и влажности. Среда с повышенным содержанием веществ. Реакция среды. Свет. Химические вещества, биологические факторы. Распространение микробов в природе.

## **Тема 2. Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания**

Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов.

Острые кишечные инфекции. Дизентерия, брюшной тиф, холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Зоонозы. Бруцеллез. Туберкулез. Сибирская язва. Ящур. Меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания.

## **Тема 3. Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии**

Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Медицинское обследование работников общественного питания. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: требования к территории, к планировке и устройству помещений, к отделке помещений. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.

## **Тема 4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов**

Требования к механическому, тепловому, холодильному, немеханическому оборудованию. Требования к мебели зала: обеденные, подсобные, сервировочные передвижные столы, мебель для сиденья, серванты. Требования к инвентарю и инструментам. Требования к кухонной посуде и таре. Требования к столовой посуде, способы мытья столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой.

Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов, санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. Условия хранения продуктов. Оборудование складских помещений.

**Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор**

Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи.

Требования к организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной линии. Требования к обслуживанию потребителей. Ведомственный и вневедомственный санитарно-эпидемиологический надзор, производственный и общественный контроль.

**Поурочное планирование предмета  
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	<b>Основы микробиологии</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
1	Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов.	2
	<b>Микробиология основных пищевых продуктов</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
2	Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания.	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
	<b>Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии.</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		
4	Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии	2
	<b>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
5	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре,	1



	к транспортировке и хранению пищевых продуктов	
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
6	ЛПЗ №2 Правила санитарной обработки посуды и инвентаря	1
	<b>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
7	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор	2
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>

**Тематический план по предмету  
«Основы физиологии питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество о часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.	2	2	
2	Пищеварение и усвояемость пищи.	2	2	
3	Обмен веществ и энергии. Питание различных групп взрослого населения.	2	1	1
4	Особенности питания детей и подростков. Лечебное питание.	2	1	1
	<b>Всего:</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

**Содержание программы предмета  
«Основы физиологии питания»**

**Тема 1 Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.**

Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода: понятие, структура, роль в жизнедеятельности человека и нормы их потребления.

**Тема 2 Пищеварение и усвояемость пищи.**

Процесс пищеварения. Схема пищеварительного аппарата. Пищеварение в ротовой полости, желудке, тонком и толстом кишечнике. Роль поджелудочной железы и печени в процессах пищеварения. Усвояемость пищи.

**Тема 3 Обмен веществ и энергии. Питание различных групп взрослого населения.**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции диссимиляции. Суточный расход энергии человека. Понятие основного обмена. Понятие коэффициента физической активности. Трудовые группы. Понятие об энергетической ценности пищи. Рационально сбалансированное питание. Нормы и принципы.

#### **Тема 4 Особенности питания детей и подростков. Лечебное питание.**

Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. Составление меню.

Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика диет. Составление меню и лечебно-профилактическое питание.

#### **Поурочное планирование предмета «Основы физиологии питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	<b>Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
1	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение.	2
	<b>Пищеварение и усвояемость пищи.</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
2	. Пищеварение и усвояемость пищи.	2
	<b>Обмен веществ и энергии. Питание различных групп взрослого населения.</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		
3	Обмен веществ и энергии. Питание различных групп взрослого населения.	<b>1</b>
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
4	ЛПЗ №1 Составление меню питания взрослого населения	1
	<b>Особенности питания детей и подростков. Лечебное питание.</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
5	Особенности питания детей и подростков. Лечебное питание	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
6	ЛПЗ №2 Составление меню школьного питания	1
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>

**Тематический план по предмету  
«Основы организации производства и экономики предприятий  
общественного питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Основы организации производства.	2	1	1
2	Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация реализации готовой кулинарной продукции	2	1	1
3	Экономические основы функционирования предприятия. Фонды предприятия. Трудовые ресурсы.	2	2	
	<b>Всего:</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

**Содержание программы предмета  
«Основы организации производства и экономики предприятий  
общественного питания»**

**Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Основы организации производства.**

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Основные классы предприятий общественного питания.

Характеристика основных типов предприятий общественного питания.

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.

Организация работы цехов предприятий.

**Тема 2. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация реализации готовой кулинарной продукции.**

Организация работы складских помещений. Виды складских помещений.

Оборудование складских помещений. Инвентарь, инструменты для приемки сырья, его хранения и отпуска продуктов. Организация тарного хозяйства.

Организация работы раздат. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест по отпуску готовой кулинарной продукции.

### **Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия. Фонды предприятия. Трудовые ресурсы**

Экономические ресурсы-факторы производства. Социально - экономические и организационно - правовые формы предприятий, их особенности. Классификация и структура предприятий.

Основные фонды предприятия: характеристика, структура. Производственная мощность предприятия и ее использование. Производственная программа, продукция и товароборот. Оборотные средства: характеристика, состав. Нормирование сырья и материалов, производственных запасов. Товарные запасы предприятий общественного питания: понятие, назначение, классификация. Трудовые ресурсы предприятия, их состав и структура. Производительность труда, показатели, резервы роста. Формы и системы заработной платы. Тарифная система.

#### **Поурочное планирование предмета «Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	<b>Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Основы организации производства</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
1	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Основы организации производства.	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
2	ЛПЗ №1 Организация работы горячего цеха	1
	<b>Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация реализации готовой кулинарной продукции</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
3	Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация реализации готовой кулинарной продукции	1

<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
4	ЛПЗ №2 Организация работы раздачи	1
	<b>Экономические основы функционирования предприятия. Фонды предприятия. Трудовые ресурсы.</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
5	Экономические основы функционирования предприятия. Фонды предприятия. Трудовые ресурсы.	2
<b>Всего:</b>		<b>6</b>

**Тематический план по предмету  
«Оборудование предприятий общественного питания»**

№ п/п	Темы	Кол-во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.	2	2	0
2	Механическое оборудование.	2	1	1
3	Тепловое оборудование.	2	1	1
4	Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование.	2	2	0
	<b>Всего:</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

**Содержание программы предмета  
«Оборудование предприятий общественного питания»**

**Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность**

Содержание темы: вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

**Тема 2. Механическое оборудование**

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. Универсальные приводы, их назначение и применение. Комплектация универсальных приводов, сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуасонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршмешалки. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

### **Тема 3. Тепловое оборудование**

Классификация теплового оборудования. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы: устройство, принцип работы. Варочные и электрические котлы; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков. Жарочные и пекарные шкафы. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционнo модулированные. Газовые плиты. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

### **Тема 4. Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование**

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Правила безопасной эксплуатации основных подъемно-транспортных средств. Весоизмерительное оборудование. Весы, их



назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины, фризеры. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

**Поурочное планирование предмета  
«Оборудование предприятий общественного питания»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	<b>Охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
1	Охрана труда. Электробезопасность и пожарная безопасность	2
	<b>Механическое оборудование</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
2	Механическое оборудование	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
3	ЛПЗ №1 Устройство и принцип работы мясорубки, слайсера, миксера.	1
	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
4	Тепловое оборудование	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
5	ЛПЗ № 2 Устройство и принцип работы пароконвектомата	1
	<b>Подъемно-транспортное, весоизмерительное и холодильное оборудование</b>	

**Тематический план по предмету  
«Основы товароведения пищевых продуктов»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Введение. Зерномучные товары	2	1	1
2	Флодоовощные товары и грибы	2	2	0
3	Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	2	2	0
4	Пищевые жиры. Молочные и яичные товары	2	2	0
5	Мясные и рыбные товары	2	1	1
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>

**Содержание программы предмета  
«Основы товароведения пищевых продуктов»**

**Тема 1. Введение. Зерномучные товары**

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества.

Показатели качества зерна. Крупы. Крупьяные концентраты. Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии. Дрожжи. Макароны изделия. Хлеб и булочные изделия. Понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

**Тема 2. Плодоовощные товары и грибы**

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические,

тропические плоды). Квашеные/соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей. Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей. Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Продукты переработки картофеля. Свежие и переработанные грибы.

### **Тема 3. Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары**

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов.

Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед. Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.

### **Тема 4. Пищевые жиры. Молочные и яичные товары**

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла. Животные жиры. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез).

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сыры. Сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Химический состав, пищевая

ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

### **Тема 5. Мясные и рыбные товары**

Краткая характеристика убойного скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия и сроки хранения. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения. Колбасные изделия и мясокопченности. Мясные и мясорастительные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты и кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

### **Поурочное планирование предмета «Основы товароведения пищевых продуктов»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	<b>Введение. Зерномучные товары</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
1	Введение. Зерномучные товары	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
2	ЛПЗ №1 Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения,	1

	использование в кулинарии. Крупы. Условия и сроки хранения.	
	<b>Флодоовощные товары и грибы</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
3	Флодоовощные товары и грибы	2
	<b>Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>2</b>
4	Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	2
	<b>Пищевые жиры. Молочные и яичные товары</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		
6	Пищевые жиры. Молочные и яичные товары	2
	<b>Мясные и рыбные товары</b>	<b>2</b>
<b>Лекции</b>		<b>1</b>
7	Мясные и рыбные товары	1
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>1</b>
8	ЛПЗ №2 Определение требований к качеству мяса, рыбы; дефекты, условия и сроки хранения.	1
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>

**Тематический план по предмету  
«Технология приготовления пищи»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество во часов	в том числе	
			теория	ЛПЗ
1	Приготовление блюд из овощей и грибов.	14	8	6
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	16	6	10
3	Приготовление супов и соусов.	22	14	8
4	Приготовление блюд из рыбы.	14	10	4
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	20	16	4
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	14	10	4
7	Приготовление сладких блюд и напитков.	14	10	4
	<b>Всего:</b>	<b>114</b>	<b>74</b>	<b>40</b>

**Содержание программы предмета  
«Технология приготовления пищи»**

**Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Общая схема. Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов.

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

**Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки

хранения. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения.

Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Изделия из теста. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

### **Тема 3. Приготовление супов и соусов.**

Технология приготовления супов. Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов, сладкие супы.

Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Значение в питании. Красные и белые мясные соусы. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные.

### **Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.**

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка осетровой рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы.

Приготовление рыбных полуфабрикатов. Методы приготовления рыбы. Требования к качеству и правила выбора предварительно обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.

Ассортимент блюд из отварной, припущенной, тушеной, жаренной, запеченной рыбы, котлетной массы и морепродуктов. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы.

## **Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Отварные блюда из мяса. Жареные блюда из мяса. Тушеные блюда из мяса. Запеченные блюда из мяса. Блюда из мясной котлетной рубленой массы. Приготовление простых блюд из птицы и дичи. Ассортимент. Требования к качеству блюд, условия и сроки их хранения. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.

Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Ассортимент. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.

## **Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

Приготовление бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Приготовление банкетных закусок. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.

## **Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие



сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству.

### **Поурочное планирование предмета «Технология приготовления пищи»**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>14</b>
<b>Лекции</b>		<b>8</b>
1	Нарезка овощей и формовка традиционных видов овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.	2
2	Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей.	2
3	Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей.	2
4	Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>6</b>
5	ЛПЗ №1 Приготовление блюд из овощей и грибов	2
6	ЛПЗ №2 Приготовление блюд из овощей и грибов	2
7	ЛПЗ №3 Приготовление блюд из овощей и грибов	2
	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>16</b>
<b>Лекции</b>		<b>6</b>
8	Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из каш, бобовых, макаронных изделий	2
9	Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд и творога. Сроки хранения	2
10	Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Изделия из теста. Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>10</b>
11	ЛПЗ №4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	2
12	ЛПЗ №5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	2
13	ЛПЗ №6 Приготовление блюд из яиц и творога	2
14	ЛПЗ №7 Приготовление блюд и изделий из теста пресного	2
15	ЛПЗ №8 Приготовление блюд и изделий из теста дрожжевого	2

	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>22</b>
<b>Лекции</b>		<b>14</b>
16	Технология приготовления бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированного бульона, отваров и простых супов.	2
17	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.	2
18	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных, прозрачных, сладких супов.	2
19	Классификация соусов. Технология приготовления основных и производных соусов. Значение в питании. Красные и белые мясные соусы.	2
20	Рыбные и грибные соусы.	2
21	Молочные, сметанные, яично-масляные соусы.	2
22	Холодные, сладкие соусы. Требования к качеству блюд, условия и сроки их хранения.	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>8</b>
23	ЛПЗ №9 Приготовление супов	2
24	ЛПЗ №10 Приготовление супов	2
25	ЛПЗ №11 Приготовление супов	2
26	ЛПЗ №12 Приготовление соусов	2
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>		<b>14</b>
<b>Лекции</b>		<b>10</b>
27	Механическая кулинарная обработка рыбы. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2
28	Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Ассортимент блюд из рыбы.	2
29	Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	2
30	Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	2
31	Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из морепродуктов. Способы подачи и оформления блюд из рыбы и морепродуктов	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>4</b>
32	ЛПЗ №13 Приготовление блюд из рыбы	2
33	ЛПЗ №14 Приготовление блюд из рыбы	2
<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>20</b>
<b>Лекции</b>		<b>16</b>
34	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы	2
35	Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	2
36	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	2
37	Отварные блюда из мяса. Жареные блюда из мяса.	2
38	Тушеные блюда из мяса. Запеченные блюда из мяса.	2

39	Блюда из мясной котлетной рубленой массы.	2
40	Приготовление простых блюд из птицы и дичи. Ассортимент	2
41	Требования к качеству блюд, условия и сроки их хранения. Способы оформления блюд.	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>4</b>
42	ЛПЗ №15 Приготовление блюд из мяса	2
43	ЛПЗ №16 Приготовление блюд из мяса	2
<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>14</b>
<b>Лекции</b>		<b>10</b>
44	Приготовление бутербродов, банкетных закусок. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска.	2
45	Виды и правила приготовления и оформления салатов из сырых, вареных овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов.	2
46	Приготовление холодных блюд из овощей и грибов.	2
47	Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	2
48	Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>4</b>
49	ЛПЗ №17 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2
50	ЛПЗ №18 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2
<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>14</b>
<b>Лекции</b>		<b>10</b>
51	Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов.	2
52	Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков.	2
53	Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок, мороженого.	2
54	Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые.	2
55	Холодные и горячие напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2
<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>4</b>
56	ЛПЗ №19 Приготовление сладких блюд и напитков	2
57	ЛПЗ №20 Приготовление сладких блюд и напитков	2
<b>Всего:</b>		<b>114</b>