Подписан цифровой подписью: Александровская И.Л.
Основание: Я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Расположение: ГБПОУ МО "Дмитровский техникум"
Дата: 2022.10.06 09:47:10 +03'00'

Общепрофессиональный и профессиональный цикл образовательной программы

Специальный цикл программы представлен 11 учебными дисциплинами, профессиональными модулями. По каждой из них определены формы контроля и семестр изучения.

Учебные предметы, практика	Количество академических часов			
	Всего	В том числе		
		Теоретические занятия	Практические занятия	Форма промежуточной аттестации
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	41	17	24	З
Физиология питания	52	22	30	Э
Товароведение продовольственных товаров	52	20	32	З
Оборудование и организация рабочего места	55	23	32	З
Охрана труда	50	20	30	З
Основы рыночной экономики и предпринимательства	36	16	20	З
Основы калькуляции и учета	41	17	24	З
Безопасность жизнедеятельности	36	16	20	З
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы				Э
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	73	30	43	ДЗ
МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	94	37	57	ДЗ
МДК.01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	127	54	73	ДЗ
МДК.01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	141	60	81	ДЗ
Физическая культура	46	2	44	З

Учебный предмет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	2	3

Тема 1. Морфология микроорганизмов	**Содержание** Классификация бактерий. Строение бактерий, размножение бактерий. Плесневые грибы. Размножение грибов. Дрожжи, размножение. Вирусы.	**2**
	Практические занятия	**4**
	Основные виды микроорганизмов	
	Написать способы размножения: бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	
	Различия культурных и диких дрожжей, вредители в производстве мучных кондитерских изделий и хлеба	
	Нарисовать формы и размеры бактерий	
Тема 2. Физиология микроорганизмов	**Содержание**	**3**
	Состав клеток микроорганизмов. Питание микроорганизмов, дыхание микроорганизмов	
	Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов	
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	
	Практические занятия	**4**
	Написать различия между аэробными и анаэробными микроорганизмами	
	Отличия микроорганизмов-сапрофитов от микроорганизмов-паразитов	
	Составить схему брожения (спиртового и уксуснокислого)	
	Процесс гниения	
Тема 3. Микроорганизмы в природе	**Содержание**	**1**
	Микрофлора почвы, воды, воздуха Микрофлора человека	
	Практические занятия	**3**
	Микроорганизмы, содержащиеся в полости рта	
	Самая благоприятная среда в природе	
	Причина массовых заболеваний людей	
Тема 4. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов	**Содержание**	**3**
	Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов	
	Признаки доброкачественности и порчи пищевых продуктов	
	Пищевые отравления не микробного происхождения	
	Практические занятия	**4**
	Перечислить пищевые продукты, через которые может происходить заражение зоонозами	

	Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания	
	Механизм заражения кишечными инфекциями	
	Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов	
Тема 5. Основы санитарии и гигиены	**Содержание**	**3**
	Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания	
	Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма	
	Оказание доврачебной помощи пострадавшим	
	Практические занятия	**5**
	Последовательность одевания санитарной одежды	
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	
	Санитарные требования к содержанию рук в чистоте	
	Санитарные требования к состоянию полости рта	
	Санитарные требования к санитарной одежде	
Тема 6. Санитарные требования	**Содержание**	**3**
	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания., уборка помещений, виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция	
	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	
	Санитарные требования к обслуживанию посетителей	
	Практические занятия	**5**
	Санитарный контроль на предприятии общественного питания	
	Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, посуды и инвентаря	
	Санитарные требования к производственным столам, кухонной и столовой посуды	
	Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды	
	Санитарные требования к уборке производственных помещений	
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Итого за 2 семестр		**24**
Всего		**41**

Учебный предмет «Физиология питания»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	2	3
Тема 1. Введение	**Содержание** Значение физиологии питания для человека. Основные понятия	1
Тема 2. Основы физиологии питания	**Содержание** Обмен веществ в организме и пищеварение. Роль пищи для организма человека. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рациона питания. Понятие рациона питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая ценность продуктов. Состав, физиологическое назначение, пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных, минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания	**3**
	Практические занятия	**4**
	Рассчитать энергетическую ценность пищи	
	Посчитать калорийность пищи	
	Рассчитать калории в алкоголе	
	Роль воды в питании человека	
Тема 3. Белки. Жиры. углеводы	**Содержание** Белки. Физиологическая роль. Биологическая ценность белков растительного и животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма Жиры. Физиологическая роль. растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роль холестерина, потребность организма в жирах, влияние их недостатка и избытка на обмен веществ. Углеводы. Физическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в	**3**

	углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ	
	Практические занятия	4
	Рассчитать суточную потребность в углеводах для определенных групп населения	
	Функции, выполняемые белком в организме	
	Составить таблицу различий растительных и животных жиров	
	Перечислить источники сложных углеводов	
Тема 4. Витамины	**Содержание** Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об витаминах Физиологическая характеристика основных витаминов. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Витаминоподобные вещества. Потребность человека в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи	**3**
	Практические занятия	4
	Методы профилактики недостатка витаминов	
	Составить таблицу токсичных витаминов, употребляемых в очень больших количествах	
	Составить таблицы различий водорастворимых и жирорастворимых витаминов	
	Профилактика при недостатке витаминов	
	Итого за 1 семестр	22
Тема 5. Минеральные вещества и вода	**Содержание** Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водносолевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата, в горячих цехах	3
	Практические занятия	6
	Функции, которые выполняют минеральные вещества в организме человека	
	Группы минеральных веществ	
	Перечислить продукты, поставщики кальция	
	Перечислить продукты, поставщики железа	
	Составить таблицу выделение воды из организма	

	человека	
	Нарушение водно-солевого обмена	
Тема 6. Физиология питания	**Содержание**	**3**
	Пищеварение, сущность, Строение пищеварительной системы Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее	
	Практические занятия 1. Из каких отделов состоит пищеварительный тракт человека 2.Голод и аппетит: в чем сходство и различие 3.Что определяет выбор пищи людьми в разных странах мира 4.Факторы, влияющие на усвояемость пищи 5.Различия в усвояемости пищи растительного и животного происхождения 6.Какие вещества в процессе пищеварения ращепляются, какие не претерпевают изменения	**6**
Тема 7. Обмен веществ и энергии	**Содержание** Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ Процесс регулирования его в организме человека Энергозатраты человека Их значимость от пола, возраста, физической нагрузки. Основной обмен. Суточный расход энергии	**6**
	Практические занятия	**6**
	Режимы питания населения	
	Принципы сбалансированного питания	
	Вегетарианство	
	Сыроедение и лечебное голоданиие	
	Альтернативные теории питания	
	Этапы., включающие – процесс усвоения пищи	
Всего за 2 семестр		**30**
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Итого		**52**

Учебный предмет «Товароведение продовольственных товаров»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**

1	2	3
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		
Тема 1. Введение. Общая часть товароведения	**Содержание учебного материала** Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров	**2**
	Практические занятия	**3**
	Пищевая ценность продуктов питания	1
	Классификация пищевых продуктов в зависимости от энергетической ценности	1
	Характеристика органических и неорганических веществ	1
Тема 2. Хранение продовольственных товаров	**Содержание учебного материала** Хранение, как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья. Условия хранения: понятия, факторы. Размещение на хранение: правила, принципы и способы Методы хранения, сроки годности и хранения, виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности	**3**
	Практические занятия	**7**
	Классификация продовольственных товаров	1
	Перечислите загрязнители пищевых продуктов	1
	Перечислите показатели качества пищевых продуктов	1
	Условия хранения пищевых продуктов	1
	Сроки хранения пищевых продуктов	1
	Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей	1
	Классификация пищевых продуктов по срокам годности	1
Тема 3. Зерно и продукты его переработки	**Содержание учебного материала** Зерно, классификация. Крупы, классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторы, определяющие качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба	**3**
	Практические занятия	**4**
	Классификация зерна, ассортимент, сорта	1
	Ассортимент круп, пищевая ценность	1

	Виды и сорта муки, показатели качества	1
	Ассортимент макаронных изделий, показатели качества, дефекты	1
Тема 4. Консервирование продовольственного сырья	**Содержание учебного материала** Консервирование: понятие, назначение. Изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые на предприятиях общественного питания	**2**
	Практическое занятие	**1**
	Информация, наносимая на крышку металлической банки с консервами	1
	Итого за 3 семестр	**25**
Тема 5 Плодоовощные продукты	**Содержание учебного материала**	**2**
	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование плодов, овощей, грибов	
	Практическое занятие	**4**
	Товароведная характеристика плодов	1
	Товароведная характеристика овощей	1
	Кулинарное использование плодов	1
	Кулинарное использование овощей	1
Тема 6 Молочные продукты	**Содержание учебного материала**	**1**
	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование	
	Практическое задание	**4**
	Этапы производства молока	1
	Классификация кисломолочных продуктов	
	Классификация молока в зависимости от термической обработки	1
	Маркировка молочных консервов	1
Тема 7 Рыбные продукты	**Содержание учебного материала**	**2**
	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования	
	Практическое задание	**3**
	Классификация промысловых рыб	1
	Перечислите потребительские свойства рыбных товаров	1
	Отличия консервов от пресервов	1
Тема 8 Мясные продукты	**Содержание учебного материала**	**1**
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практическое задание	**2**

	Классификация мяса убойных животных и домашней птицы	1
	Перечислите основные виды порчи мяса	1
Тема 9 **Яйца и яичные продукты**	**Содержание учебного материала** Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий	**1**
Тема 10 **Кондитерские товары**	**Содержание учебного материала** Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. Условия хранения, упаковки, транспортирования кондитерских товаров. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве	**1**
	Практическое задание	**2**
	Ассортимент печенья в зависимости от способа приготовления теста	1
	Перечислите фруктово-ягодные изделия	1
Тема 11 **Товароведная характеристика чая, кофе и напитков на их основе**	**Содержание учебного материала** Классификация, упаковка, хранение чая и кофе	**1**
	Практическое задание	**2**
	Виды чая в зависимости от района произрастания	**1**
	Товарные сорта чая и кофе	**1**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**1**
	Итого за 4 семестр	**27**
	Итого за год	**52**

Учебный предмет «Оборудование и организация рабочего места»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Введение	Инструктаж по т/б. Цель и задачи предмета, его роль в формировании профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов программы. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы при изучении предмета.	**1**
Тема 1. **Общие сведения об оборудовании.**	**Содержание учебного материала** Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и	**1**

	управления. Техническая документация.	
Тема 2 Универсальные приводы.	**Содержание учебного материала** Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда	1
Тема 3. Оборудование для обработки овощей.	**Содержание учебного материала** Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, протирорезательны машины. Поточные линии по переработке овощей.	**1**
	Практические занятия	6
	1. Изучение комплектации универсальных кухонных машин. Освоение правил безопасной эксплуатации	
	2. Изучение устройства, принципа действия машины для очистки картофеля МОК-125. Освоение приёмов безопасной эксплуатации машины для очистки картофеля МОК-125	
	3. Изучение устройства и приёмов безопасной эксплуатации машины для нарезки овощей и протирания творога. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения	
	4. Изучение устройства, принципа действия и приёмов безопасной эксплуатации машин для измельчения мяса. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения	
	5. Изучение устройства и освоение приёмов безопасной эксплуатации взбивальных машин. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения.	
	6. Изучение устройства машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300. Освоение приёмов безопасной эксплуатации.	
Раздел 4 Машины для обработки мяса и рыбы	**Содержание учебного материала** Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Машины для рыхления мяса. Котлетоформовочная машина. Рыбоочистительные машины. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2
	Практические занятия	4
	1. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации мясорубки с индивидуальным приводом	

	2. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки и котлетоформовочной машины	
	3. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации мясорыхлители, машины для измельчения сухарей	
	4. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации рыбоочистительные машины	
	Итого за 1 семестр	16
Раздел 5 Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	**Содержание учебного материала** Принципы работы измельчительных механизмов. Измельчительные механизмы	1
	Практические занятия	
	Работа с технико-эксплуатационной документацией машин для приготовления теста и кремов.	1
Раздел 6 Оборудование **для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов Просеивательные машины. Тестомесительные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины	1
	Практические занятия	3
	Изучение устройства и освоение приемов безопасной работы тестомесильного оборудования	
	Изучение устройства и освоение приемов безопасной работы тестораскаточной машины	
	Изучение устройства и освоение приемов безопасной работы взбивальной машины	
Раздел 7. Оборудования для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	**Содержание учебного материала** .Машины для нарезания хлеба. Машина для нарезания гастрономических продуктов.	1
Раздел 8 **Общие сведения о тепловом оборудовании.**	**Содержание учебного материала** Классификация теплового оборудования... Тепловая обработка продуктов. Теплообмен и источники теплоты. Горения. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	2
Раздел 9 **Пищеварочные котлы и автоклавы.**	**Содержание учебного материала** Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы. Газовые пищеварочные котлы. Паровые пищеварочные котлы	2
	Практические занятия	4
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации пищеварочных котлов	
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации электрических пищеварочных котлов	
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации газовых пищеварочных котлов	

	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации пароварочных котлов	
Раздел 10 Пароварочные аппараты Апараты для жаренья и выпечки.	**Содержание учебного материала** .Классификация пароварочных аппаратов. Электрические кофеварки и сосисковарки Сковороды. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы.	2
	Практические занятия	5
	1. Сковороды электрические. Изучение конструктивных отличий. Освоение правил безопасной эксплуатации сковород электрических. Изучение возможных неисправностей оборудования и способов их устранения.	1
	2. Фритюрницы. Изучение конструктивных отличий. Освоение правил безопасной эксплуатации фритюрниц. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения.	1
	3. Жарочные, пекарные шкафы. Изучение особенностей устройства. Освоение приёмов безопасной эксплуатации. Изучение возможных неисправностей оборудования и способов их устранения.	1
	4. Плиты электрические. Изучение возможных неисправностей оборудования и способов их устранения.	1
	5. Высокочастотные шкафы. Изучение устройства, принципа действия, режимов работы. Освоение приёмов безопасной эксплуатации.	1
	Итого за 2 семестр	22
	Итого за год	38
Раздел 11 Варочно-жарочное оборудование	**Содержание учебного материала** Классификация варочно-жарочного оборудования. Плиты электрические. Плиты газовые.	1
	Практические занятия	1
	Освоение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	
Раздел 12 Водогрейное оборудование.	**Содержание учебного материала** Классификация водогрейного оборудования. Кипятильники. Водонагреватели. Пароконвектоматы	1
	Практические занятия	2
	Пароконвектомат. Освоение безопасных приёмов работы; изучение возможных неисправностей технологического оборудования и способов их устранения.	
	Освоение безопасных приёмов работы; изучение возможных неисправностей технологического оборудования и способов их устранения. Кипятильники, водонагреватели	
Раздел 13 Оборудование для	**Содержание учебного материала** Классификация оборудования для раздачи пищи.	1

раздачи пищи.	Мармиты. Линии самообслуживания.	
	Практические занятия	1
	Мармиты. Подбор оборудования, посуды и освоение правил отпуска первых и вторых блюд. Освоение безопасных приемов эксплуатации мармитов.	
Раздел.14 Холодильное оборудование.	**Содержание учебного материала** Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Холодильные машины. Виды торгового оборудования. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы	1
	Практические занятия	3
	Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	
	Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования: прилавки и витрины	
	Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования - льдогенераторы	
Раздел 15 Охрана труда и техника безопасности.	**Содержание учебного материала** Законодательство по охране труда и технике безопасности. Организация работы по охране труда. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Общие правила эксплуатации электрооборудования и основные требования техники безопасности. Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда повара.	2
	Практические занятия	3
	Первая помощь при несчастных случаях на производстве	
	Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда повара.	
	Общие правила эксплуатации электрооборудования и основные требования техники безопасности.	
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
	Итого за 2 курс 3 семестр	17
	Итого за курс	55

Учебный предмет «Охрана труда»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***	***Объем часов***
Раздел 1 Общие вопросы охраны труда		**11**
Тема 1.1 Правовые основы охраны труда	***Содержание учебного материала***	
	Общие понятия о трудовой деятельности человека и условиях его труда. Нормы российского трудового права. Гарантии и компенсации работнику в связи с	**3**

	условиями труда. Особенности регулирования труда женщин, подростков и инвалидов.	
	Практическое занятие: Ответственность за нарушение законодательства по охране труда.	**2**
Тема 1.2 **Организационные основы охраны труда на производстве**	***Содержание учебного материала***	
	Права и обязанности работодателя в области охраны труда. Права и обязанности работника в области охраны труда. Служба охраны труда. Комитет (комиссия) по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением государственных нормативных требований охраны труда Классификация, порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания	**2**
	Практическое занятие: Порядок расследования и учет несчастных случаев на производстве. Обучение и инструктажи по охране труда.	**4**
Раздел 2. Условия труда		**16**
Тема 2.1 **Факторы, влияющие на условия труда**	***Содержание учебного материала***	
	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Безопасность производственного оборудования. Средства коллективной защиты. Классификация. Соответствие производственных объектов и продукции государственным нормативным требованиям охраны труда. Освещение	**4**
	Практическое занятие: Гигиенические критерии и классификация условий труда. Безопасность применения персональных компьютеров. Безопасность эксплуатации зданий и сооружений.	**6**
Тема 2.2 **Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами**	***Содержание учебного материала***	
	Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.	**2**
	Практическое занятие: Защита от вредных веществ. Защита от неионизирующих электромагнитных полей и излучений. Защита от тепловых излучений. Защита от ионизирующих излучений. Защита от вибраций. Защита от акустических воздействий. Правила поведения на строительной площадке.	**4**
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**22**
Тема 3.1 **Электробезопасность**	***Содержание учебного материала***	
	Электробезопасность. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. Причины	**2**

	и мероприятия по защите от поражения током. Действие статического электричества.	
	Практическое занятие: «Освобождение человека от действия электрического тока». «Первая помощь пострадавшим»	**4**
Тема 3.2 **Пожарная безопасность**	***Содержание учебного материала***	**4**
	Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Характеристики пожаровзрывоопасности веществ и материалов. Организационные и организационно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожарной безопасности.	
	Практическое занятие: «Средства огнегасительные и пожаротушения». «Правила применения первичных средств пожаротушения» «Пожарная сигнализация»	**6**
Тема 3.3 **Основы медицинских знаний**	***Содержание учебного материала***	**2**
	Общие правила оказания первой помощи.	
	Практическое занятие: Первая помощь при кровотечениях Первая помощь при ожогах.	**4**
Промежуточная аттестация в форме зачета		**1**
ВСЕГО		**50**

Учебный предмет «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***	***Объем часов***
1	**2**	**3**
Раздел 1. **Основы экономической теории**		
Тема 1.1 Введение в дисциплину	**Содержание учебного материала**	**3**
	Экономика и ее роль в обществе	1
	Практическое занятия Место экономики в жизни общества	1
	Практическое занятия Экономическая система и рыночные отношения	1
Тема 1.2 Товарно-денежная характеристика экономики	**Содержание учебного материала**	**3**
	Основные формы организации хозяйства. Товар и его свойства. Понятие денег и их эволюция	2
	Практическое занятие. Деньги: понятие, виды, функции	1
Тема 1.3 Рынок	**Содержание учебного материала**	**3**
	Рынок и его механизм функционирования. Спрос и предложение. Рыночное равновесие	2
	Практическое занятие	1

	Рыночные отношения согласно закона спроса и предложения	
Тема 1.4 Конкуренция и монополия	**Содержание учебного материала**.	**2**
	Рынок совершенной конкуренции. монополия	1
	Практическое занятие Поведение фирмы в условиях монополии	1
Тема 1.5 Труд и заработная плата	**Содержание учебного материала**	**7**
	Рынок труда. Занятость и безработица. Наемный труд и профессиональные союзы	2
	Практическое занятие Формы и системы оплаты труда	1
	Практическое занятие Заработная плата	1
	Практическое занятие Стимулирование труда	1
	Практическое занятие Семейный бюджет	1
	Практическое занятие Безработица и ее экономическое влияние на семью	1
	Итого	18
Тема 1.6 Маркетинг	**Содержание учебного материала**	**5**
	Сущность, цели и задачи маркетинга	2
	Практическое занятия Стратегия разработки нового товара	1
	Практическое занятия Определение жизненного цикла товара	1
	Практическое занятия Кривая спроса на товары	1
Тема 1.7 Производство и предпринимательство	**Содержание учебного материала**	**7**
	Предприятие и фирма. производство	2
	Практическое занятия Расчет расценки на продукцию	1
	Практическое занятия Производственные затраты	1
	Практическое занятия Расчет себестоимости затрат	1
	Практическое занятия Расчет издержек производства	1
	Практическое занятия Бюджет затрат	1
Тема 1.8 Менеджмент	**Содержание учебного материала**	**5**
	Понятие «управление». Менеджер – его роль в организации	3
	Практическое занятия Цикл управления	1
	Практическое занятия Деловое общение	1
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Всего		**36**

Учебный предмет «Основы калькуляции и учета»
Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*
1	**2**	**3**
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта		**1**
Тема 1.1 Характеристика бухгалтерского учёта	**Содержание учебного материала** Введение. Инструктаж по т/б. Виды и задачи бухгалтерского учёта в общественном питании.	1
Раздел 2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании.		**1**
Тема 2.1 Основные направления совершенствования,учета и контроля отчетности на современном этапе.	**Содержание учебного материала** Понятие о документах учёта, значение документов. Классификация документов. Основные и дополнительные реквизиты документов.	**1**
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		**22**
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала** Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Виды цен, значение выбора учетной цены. План-меню,его назначение. Порядок составления. Требование- накладная. Дневной заборный лист. Сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, принципыпостроения, основные разделы. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принципы построения, основные разделы. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции. Цена на продукцию кондитерского цеха, цены на товары мелкорозничной торговли	**8**
	Практические занятия	14
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: салат витаминный, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: салат столичный, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: винегрет овощной, рассчитать стоимость блюда	1

	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: котлеты морковные, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: крокеты картофельные, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: картофельная запеканка, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: перец фаршированный, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: голубцы овощные, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: грибы запеченные, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: вареники с картошкой, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: капуста тушеная, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: бифштекс с луком, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: щи из свежей капусты, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: борщ, рассчитать стоимость блюда	1
Раздел 4 **Учет сырья и готовой продукции на производстве**		**5**
Тема 4.1 Документальное оформление и учет	**Содержание учебного материала** Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности Списание испорченных продуктов и готовых изделий. Акт о бое, порче, ломе. Товарный отчет. Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Инвентаризация оформление,проведение,результаты.	**1**
	Практическое занятие Составление плана меню. Заполнение расчетной ведомости	1
	Практическое занятие Заполнение требования-накладной Заполнение дневного заборного листа.	1
	Практическое занятие Заполнение товарного отчета. Заполнение товарной книги.	1

	Практическое занятие Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	1
Раздел 5 **Учет продуктов на производстве, отпуск и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питании**	**Содержание учебного материала**	4
	Организация учета на производстве. Документальное оформление поступление и реализации отпуска готовой продукции. Порядок списание соли и специй. Сроки и порядок проведения инвентаризации сырья и полуфабрикатов на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	1
	Практическое занятие Оформление документов приемке товаров	1
	Практическая занятие Контрольный расчет расхода соли и специй**.** Справка о стоимости соли и специй	1
	Практическое задание Оформление наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.	1
Раздел 6 Учет в буфетах, магазинах и других предприятиях розничной торговли.	**Содержание учебного материала**	3
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально-ответственных лиц.особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.	
	Практическое задание Заполнить отчет материально ответственных лиц буфетов	1
	Практическое задание Заполнение документов о проведении инвентаризации в буфетах	1
Раздел 7 Учет денежных средств,расчетных и кредитных операций.	**Содержание учебного материала**	2
	Учет кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче,порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.	
	Практическое задание Заполнение кассовых книг, оформление безналичных расчетов	1
Раздел 8 Учет труда и его оплаты.	**Содержание учебного материала**	2
	Документация по учету рабочего времени, порядок оплаты, компенсации, отпуск,расчет временной нетрудоспособности,удержания.	
	Практическое задание Расчет временной нетрудоспособности	1
	Практическое задание Составление графика выхода на работу сотрудников	1
Промежуточная аттестация в форме зачета		**1**
Всего		**41**

Учебный предмет «Безопасность жизнедеятельности»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***	***Объем часов***
Раздел 1 Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях		**18**
Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС	***Содержание учебного материала***	**3**
	Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения. Понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. Мероприятия по обеспечению устойчивости работы объектов экономики	
Тема 1.2 Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	***Содержание учебного материала***	**3**
	Сведения об опасностях. Последствия опасностей в профессиональной деятельности и быту. Принципы снижения потенциальных опасностей	
Тема 1.3 Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	***Содержание учебного материала***	**3**
	Классификация ЧС мирного времени. Характеристика ЧС природного и техногенного характера. Терроризм. РСЧС. Мониторинг прогнозирования ЧС	
Тема 1.4 Способы защиты населения от ОМП	***Содержание учебного материала***	**4**
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной и коллективной защиты	
Тема 1.5 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны	***Содержание учебного материала***	**5**
	Организационная структура, задачи, основные мероприятия проводимые ГО. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО	4
	Контрольная работа: «Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях»	1
Раздел 2 Основы обороны государства и воинская обязанность		**17**
Тема 2.1 Основы обороны государства и воинская обязанность	***Содержание учебного материала***	**7**
	Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Функции и основные задачи современных ВС РФ. Организационная структура ВС РФ. Воинская обязанность. Боевые традиции ВС РФ. Государственные и воинские символы	6
	Контрольная работа: «Основы обороны государства и воинская обязанность»	1
Тема 2.2 Организация и порядок призыва граждан на военную службу	***Содержание учебного материала***	**5**
	Организация воинского учета. Порядок призыва граждан на военную службу. Порядок прохождения военной службы по призыву. Поступление на военную службу в добровольном порядке. Права и обязанности военнослужащих.	4

	Контрольная работа: «Организация и порядок призыва граждан на военную службу»	1
Тема 2.3 Основные виды вооружения и военной техники	***Содержание учебного материала***	**3**
	Современное стрелковое вооружение. Бронетанковая техника. Специальное военное снаряжение	
Тема 2.4 Основы медицинской подготовки	***Содержание учебного материала***	**2**
	Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при ранениях, кровотечениях и травмах	
Промежуточная аттестация в форме зачета		**1**
ВСЕГО		**36**

Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы»

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.**		**Объем часов**
1	2		3
Раздел ПМ 1.Приготовление блюд из овощей и грибов			**73**
МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1. **Тема Организация работы овощного и горячего цеха**	**Содержание**		**2**
		Требования к организации овощного и горячего цеха Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, техника безопасности при обработке овощей, грибов, пряностей	1
	Практические занятия		1
		Выбор оборудования и инвентаря для обработки овощей. Организовать рабочее место	
Тема 1.2 Значение овощей в питании. Обработка овощей и грибов	**Содержание**		**26**
	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов Пищевая ценность, определении е качества исходного сырья Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов Условия и сроки хранения овощей и грибов Обработка и формы нарезки картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки плодовых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки салатных и десертных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка консервированных овощей, требования к		13

	качеству, условия и сроки хранения Обработка и подготовка овощей к фаршированию. Требования к качеству, условия и сроки хранения Охлаждение и замораживание подготовленных овощей и грибов		
	Практические занятия		13
		Заполнить таблицы «формы нарезки картофеля»	
		Заполнить таблицы «формы нарезки моркови»	
		Заполнить таблицы «формы нарезки свеклы»	
		Заполнить таблицы «формы нарезки капустных овощей»	
		Заполнить таблицы «формы нарезки луковых овощей»	
		Заполнить таблицы «формы нарезки плодовых овощей»	
		Заполнить таблицы «формы нарезки салатных и десертных овощей»	
		Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка консервированных овощей	
		Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка грибов	
		Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка сушеных грибов	
		Заполнить технологическое схемы: охлаждение подготовленных овощей и грибов. Замораживание подготовленных овощей и грибов	
		Подбор оборудования и инвентаря для обработки овощей и грибов	
		Заполнить таблицы «формы нарезки картофеля»	
Тема 1.3 Виды пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	**Содержание** Характеристика основных видов пряностей, приправ, их использование при приготовлении блюд из овощей и грибов Характеристика пищевых добавок		**3** 1
	Практические занятия		2
		Заполнение таблицы «Классификация основных видов приправ и пряностей»	
		Заполнение таблицы «Классификация пищевых добавок»	
Тема 1.4 правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей			**40**
	Содержание		**13**
		Виды тепловой обработки овощей и грибов. Изменения при тепловой обработке овощей и грибов	
		Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требование к качеству	

		Подготовка к тепловой обработке сушеных и маринованных грибов	
		Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработке	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из замороженных полуфабрикатов овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из свежих, сушеных и консервированных грибов и овощных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Проведение бракеража. Определение качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов	
		Практические занятия	**26**
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из	

		замороженных полуфабрикатов овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из свежих, сушеных и консервированных грибов и овощных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Проведение бракеража. Определение качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
		Заполнение технологической схемы блюда «Картофель запеченный»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Котлеты морковные»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Картофельная запеканка»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Картофельные зразы»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Перец фаршированный»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Картофельные котлеты»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Голубцы овощные»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Шницель из капусты»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Картофельные крокеты»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Капуста тушеная»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Картофель печеный»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Кабачки фаршированные»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Грибы запеченные в сметане»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Шампиньоны фаршированные»	
		Заполнение технологической схемы блюда	

		«Рулетики из баклажан»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Свекла тушеная в сметане»	
		Заполнение технологической схемы блюда «Солянка овощная	
		Заполнение технологической схемы блюда «Помидоры фаршированные»	
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета			**2**
Итого			**73**

МДК 01.02. Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.**	**Объем часов**
1	2	3
МДК01.04Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		**94**
Тема 1.1Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп	**Содержание**	12
	Значение и пищевая ценность блюд из круп. Роль блюд из круп в питании. Пищевая ценность и калорийность блюд из круп. Специфические приемы при приготовлении блюд из круп. Общая характеристика блюд из круп. Классификация, требования к качеству крупи готовых блюд из круп. Правила выбора основных ингредиентов для блюд из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп. Способы оформления и правила подачи блюд из круп	
	Практические занятия	18
	Правила варки каш	
	Приготовление каши гречневой рассыпчатой	
	Приготовление каши пшенной вязкой	
	Приготовление каши из рисовой и пшенной крупы	
	Приготовление каши рисовой рассыпчатой	
	Приготовление каши рисовой вязкой	
	Приготовление каши овсяной вязкой	
	Приготовление каши манной вязкой	
	Приготовление крупеника из гречневой каши	
	Приготовление пудинга рисового	

	Приготовление пудинга из манной крупы	
	Приготовление запеканки рисовой	
	Приготовление котлет из рисовой каши	
	Приготовление биточков из манной каши	
	Приготовление каши пшенной с тыквой	
	Приготовление ризотто с томатным соусом	
	Приготовление кутьи рисовой с изюмом	
	Приготовление клецок из манной крупы	
	Приготовление плова из риса с овощами	
	Итого за 2 семестр	30
Тема 1.2 Технология обработки сырья и приготовления блюд из бобовых	**Содержание**	6
	Товароведная характеристика бобовых. Организация механической кулинарной обработки и механическая кулинарная обработка бобовых. Инвентарь, используемый для первичной обработки бобовых и приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых. Способы оформления и правила подачи блюд из бобовых	
	Практические занятия	10
	Приготовление фасоли отварной	
	Приготовление бобовых с жиром и луком	
	Приготовление фасоли в соусе	
	Приготовление бобовых с луком	
	Приготовление бобовых в молочном соусе	
	Приготовление пюре из бобовых	
	Приготовление бобов стручковых тушеных	
	Приготовление фасоли белой в горшочка	
	Приготовление фасоли стручковой тушеной	
	Приготовление котлет из гороха	
Тема 1.3Технология обработки сырья и приготовления блюд из макаронных изделий	**Содержание**	9
	Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий. Значение макаронных изделий в питании человека. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий. Способы оформления и правила подачи блюд из макаронных изделий	
	Практические занятия	15
	Приготовление макарон с сыром	
	Приготовление лапшевника с творогом	

	Приготовление макарон отварных с грибами	
	Приготовление макарон, запеченных с яйцом	
	Приготовление макаронника с мясом	
	Приготовление лапши с творогом	
	Приготовление лапши с мясным фаршем	
	Приготовление лапши с шампиньонами	
	Приготовление вермишели с кабачками	
	Приготовление запеканки из макарон с ветчиной	
	Приготовление макарон с грибами	
	Приготовление макарон, запеченных с творогом и изюмом	
	Приготовление спагетти с мясом	
	Приготовление спагетти, запеченных с грибами	
	Приготовление макарон-ригатони с баклажанами	
	Итого за 3 семестр	40
Тема 1.4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из яиц	**Содержание** Товароведная характеристика яиц. Значение яиц в питании человека. Организация механической кулинарной обработки яиц. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц. Способы оформления и правила подачи блюд из яиц	**5**
	Практические занятия	**7**
	Приготовление яиц всмятку, в мешочек, вкрутую	
	Приготовление яичной кашки	
	Приготовление яичницы-глазуньи	
	Приготовление омлета	
	Приготовление омлета фаршированного	
	Приготовление омлета с гарниром	
	Приготовление драчены	
Тема 1.5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из творога	**Содержание** Ассортимент и товароведная характеристика молочных продуктов. Значение молочных продуктов в питании человека. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из творога. Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из творога. Способы оформления и правила подачи блюд	**5**
	Практические занятия	**7**
	Приготовление вареников ленивых	
	Приготовление вареников с творогом	
	Приготовление сырников	

	Приготовление пудинга из творога	
	Приготовление запеканки творожной	
	Приготовление пудинга на пару	
	Приготовление суфле из творога	
	Итого за 4 семестр	**24**
	Итого за курс	**94**

МДК 01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел ПМ 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		
МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**Содержание**	**11**
	Водное занятие, основные понятия, цели и задачи модуля. Инструктаж по охране труда и технике безопасности Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**5**
	Практические занятия	**6**
	1. Оценка качества рыбного сырья и нерыбных продуктов моря органолептическим методом	
	2. Особенности обработки рыбы семейства окуневых	
	3. Правила механической кулинарной обработки рыбы.	
	4. Составление схем обработки рыбы.	
	5. Правила размораживания мороженой рыбы	
	6. Правила вымачивания соленой рыбы	
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**Содержание**	**14**
	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность основного сырья. Характеристика основных видов сырья. Пищевая ценность продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря. Товарная характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**7**
	Практические занятия	**7**
	1. Классификация пород рыб	
	2. Размораживание и вымачивание соленой рыбы	

	3. Определение доброкачественности рыбы	
	4. Расчет количества отходов при обработке чешуйчатой рыбы.	
	5. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке бесчешуйчатой рыбы.	
	6. Обработка рыбы с хрящевым скелетом	
	7. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов	
Тема 1.3. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению.	**Содержание**	**19**
	Технологический процесс, подготовки чешуйчатой рыбы с костным скелетом, замороженной целиком. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Методика составления расчета расхода сырья из рыб с костным скелетом непотрошеной целиком, замороженной. Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Методика составления расчетов расхода сырья разделанной рыбы с костным скелетом и выхода полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	**6**
	Практические занятия	**13**
	1. Разделка рыбы на звенья	
	2. Разделка рыбы целиком	
	3. Разделка рыбы на кругляши	
	4. Раздделка мелкой рыбы	
	5. Разделка рыбы на филе с кожи позвоночной и реберными костями	
	6. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями	
	7. Разделка рыбы на филе с кожей	
	8. Разделка рыбы на чистое филе	
	9. Виды панировок для рыбных полуфабрикатов	
	10. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	
	11. Полуфабрикаты из кнельной рыбной массы	
	12. Разделка рыбы для фарширования	
	13. Обработка соленой сельди	
	Итого за 1 семестр	**44**
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических	**Содержание**	**13**
	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре рыбных полуфабрикатов с соблюдением санитарно- гигиенических норм.	**5**
	Практические занятия	**8**
	1. Виды тепловой обработки - варка	
	2. Виды тепловой обработки - припускание	
	3. Виды тепловой обработки – варка на пару	

требований к организации процесса, при приготовлении блюд из рыбы.	4. Виды тепловой обработки – жарка основным способом	
	5. Виды тепловой обработки – жарка во фритюре	
	6. Потери в весе при тепловой обработке	
	7. Приготовление теста кляр	
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов	
Тема 1.5. Приготовление, реализация и оценка качества отварных и припущенных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	**Содержание**	**12**
	Рыба отварная (порционными кусками, тушками), припущенная технологический процесс, определение готовности. Расчет количества продуктов для приготовления рыбных блюд с подбором гарниров и соусов. Требования к качеству, правила проведения бракеража, хранение готовых рыбных блюд.	**5**
	Практические занятия	**7**
	1. Приготовление блюда: рыба отварная соус польский	
	2. Приготовление блюда: рыба припущенная соус рассол	
	3. Приготовление блюда: рыба, припущенная по-русски	
	4. Приготовление блюда: рыба, филе отварная	
	5. Приготовление блюда: рыба не пластованная кусками	
	6. Приготовление блюда: рыба семейства осетровых припущенная	
	7. Приготовление блюда: рыба отварная целиком	
	Итого за 2 семестр	**25**
	Итого за год	**65**
Тема 1.6. Приготовление, реализация и оценка качества жаренных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	**Содержание**	**13**
	Рыба жареная целиком, порционными кусками, рыба жареная во фритюре. Технологический процесс, определение готовности, расчет количества продуктов для приготовления жареных рыбных блюд с подбором гарнира и соуса. Требования к качеству, правила проведения бракеража, хранение готовых рыбных блюд	**16**
	Практические занятия	**20**
	1. Приготовление блюда: рыба жареная с гарниром	
	2. Приготовление блюда: рыба жареная по-ленинградски	
	3. Приготовление блюда: рыба жареная во-фритюре	
	4. Приготовление блюда: рыба жареная кольбер	
	5. Приготовление блюда: рыба жареная восьмеркой	
	6. Приготовление котлет рыбных	
	7. Приготовление биточков рыбных	
	8. Приготовление зраз рыбных	
	9. Приготовление тельного из рыбы	
	10. Приготовление котлет рыбных любительских	
	11. Приготовление котлет рыбных паровых	
	12. Приготовление шницеля рыбного	
	13. Приготовление рулета рыбного	

	14. Приготовление тефтелей рыбных	
	15. Приготовление блюда: орешки тельные	
	16. Приготовление блюда: тефтели рыбные запеченные в томатном соусе	
	17. Подобрать гарниры к жареным блюдам из рыбы	
	18. Подобрать соусы к жареным блюдам из рыбы	
	19. Требования к качеству готовых жареных рыбных блюд	
	20. Хранение и правила бракеража готовых жареных рыбных блюд	
	итого за 3 семестр	**36**
Тема 1.7. Приготовление, реализация и оценка качества запеченных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	**Содержание**	**22**
	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для запеченных рыбных блюд. Расчет количества продуктов для приготовления запеченных рыбных блюд. Требования к качеству готовых рыбных блюд. Подбор гарниров и соусов для запекания рыбных блюд. Хранение и правила проведения бракеража готовых рыбных блюд.	**10**
	Практические занятия	**12**
	21. Приготовление блюда: рыба запеченная по-русски	
	22. Приготовление блюда: рыба запеченная по-московски	
	23. Приготовление рыбы запеченной с макаронами	
	24. Приготовление блюда: рыбная плетенка	
	25. Приготовление блюда: рыба, запеченная с помидорами	
	26. Приготовление блюда: треска, запеченная с творогом	
	27. Подобрать гарниры к отварным блюдам из рыбы	
	28. Подобрать соусы к отварным блюдам из рыбы	
	29. Подобрать гарниры к запеченным блюдам из рыбы	
	30. Подобрать соусы к запеченным блюдам из рыбы	
	31. Требования к качеству готовых запеченных рыбных блюд	
	32. Хранение и правила бракеража готовых запеченных рыбных блюд	
	Дифференцированный зачет	**4**
	Итого за 4 семестр	**22**
	Итого	**127**

МДК 01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарны	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.**	**Объем часов**

х курсов (МДК) и тем		
1	2	3
Раздел МДК 01.03Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		**141**
Тема 1.1. Организация рабочего места и технологическое оборудование для обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы	**Содержание** 1. Органолептическая оценка качества сырья (мясо и домашняя птица) 2. Организация рабочего места при обработке и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы 3. Обработка мяса: говядины, свинины, баранины и мясо птицы 4. Способы размораживания мяса и домашней птицы 5. Технологическое оборудование и инвентарь ПОП, правила безопасного использования при механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы 6. Правила техники безопасности при организации производственного процесса на ПОП 7. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса. Нормы отходов при механической кулинарной обработке мясопродуктов 8. Ассортимент блюд из мясопродуктов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых блюд из мясопродуктов 9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины 11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины 12. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов 13. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов 14. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из говядины Виды сервировки, оформления и подачи блюд из свинины Виды сервировки, оформления и подачи блюд из баранины 15. Классификация, пищевая ценность домашней птиц	20

	16. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы 17. Нормы отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы 18. Ассортимент блюд из мяса домашней птицы. 19. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из отварной и жареной домашней птицы. 20. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы	
	Практические занятия	13
	1.Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов 2. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины и мясопродуктов 3. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины и мясопродуктов 4. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и мясопродуктов 5. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы 6. Составление технологических схем для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 7. Составление технологических схем для приготовления порционных полуфабрикатов из говядины 8. Составление технологических схем для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины 9. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы 10. Заправка тушек сельскохозяйственной птицы 11. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. 12. Требования к качеству полуфабрикатов из говядины 13. Требования к качеству полуфабрикатов из свинины и баранины	
Тема 1.2 Технология приготовления отварных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	**Содержание**	4
	1. Виды тепловых обработок при приготовлении блюд из мяса и птицы 2. Общие правила варки мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Блюда из отварного мяса, мясопродуктов и птицы 3. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из	

	отварной домашней птицы. 4. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из мяса и мясопродуктов. Правила хранения, сроки реализации простых блюд из отварного мяса и домашней птицы	
	Практические занятия	4
	1. Приготовление простых блюд из отварного мяса 2. Приготовление простых блюд из отварной птицы 3. Подбор гарниров и соусов к отварным блюдам из мяса 4. Подбор гарниров и соусов к отварной птице	
Тема 1.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	**Содержание**	6
	1. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из жареного мяса 2. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из жареного птицы 3. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из крупнокусковых жареных блюд из мяса 4. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из порционных, мелкокусковых жареных блюд из мяса говядины, свинины, баранины 5. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из жареного мяса. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из жареного мяса, мясопродуктов и птицы **6.** Правила хранения, сроки реализации простых блюд из жареного мяса и домашней птицы	
	Практические занятия	27
	1. Составить схему приготовление жареных блюд крупным куском из мяса говядины по технологическим картам 2. Составить схему приготовление натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса говядины по технологическим картам 3. Составить схему приготовление панированных жареных блюд порционными кусками из мяса говядины по технологическим картам 4. Составить схему приготовление натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса свинины по технологическим картам 5. Составить схему приготовление натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса баранины по технологическим картам	

	6. Составить схему приготовление панированных жареных блюд порционными кусками из мяса свинины по технологическим картам 7. Составить схему приготовление панированных жареных блюд порционными кусками из мяса баранины по технологическим картам 8. Составить схему приготовление натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса говядины по технологическим картам 9. Составить схему приготовление натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса свинины по технологическим картам 10. Составить схему приготовление натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса баранины по технологическим картам 11. Составить схему приготовление жареных блюд из натуральной рубленной массы по технологическим картам 12. Составить схему приготовление жареных блюд из котлетной массы по технологическим картам 13. Составить схему приготовление жареных панированных блюд из п/ф домашней птицы по технологическим картам 14. Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса говядины 15. Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса свинины 16. Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса баранины 17. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса говядины 18. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса свинины 19. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса свинины 20. Подбор гарниров и соусов к мелкокусковым жареным блюдам из мяса говядины 21. Подбор гарниров и соусов к мелкокусковым жареным блюдам из мяса свинины 22. Подбор гарниров и соусов к мелкокусковым жареным блюдам из мяса баранины 23. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса птицы 24. Виды сервировки, оформления и подачи жаренных блюд из мяса 25. Виды сервировки, оформления и подачи жаренных блюд из мяса домашней птицы 26. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения жареных блюд из мяса 27. Требования к качеству, температурный режим,	

	сроки хранения жареных блюд из мяса домашней птицы	
Итого		**74**
Тема 1.4 Технология приготовления блюд из тушеного, запеченного мяса и домашней птицы	**Содержание** 1. Общие правила тушения мяса и домашней птицы 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых тушеных блюд из мяса 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых тушеных блюд из мяса домашней птицы 4. Блюда из тушеного мяса и домашней птицы 5. Общие правила запекания блюд из мяса и домашней птицы 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых запеченных блюд из мяса 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых запеченных блюд из мяса домашней птицы 8. Блюда из запеченного мяса и домашней птицы 9. Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы	**9**
	Практические занятия	**21**
	1. Составить схему приготовление запеченных блюд из мяса крупным куском по технологическим картам 2. Составить схему приготовление запеченных блюд из мяса по технологическим картам 3. Составить схему приготовление запеченных блюд из мяса птицы по технологическим картам 4. Составить схему приготовление тушеных блюд из мяса порционным куском по технологическим картам 5. Составить схему приготовление тушеных блюд из мяса домашней птицы по технологическим картам 6. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из тушеного мяса 7. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из запеченного мяса 8. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из запеченного мяса домашней птицы 9. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из тушеного мяса домашней птицы 10. Подбор гарниров и соусов к тушеным блюдам из мяса 11. Подбор гарниров и соусов к тушеным блюдам из мяса птицы 12. Подбор гарниров и соусов к запеченным блюдам из мяса	

	13. Подбор гарниров и соусов к запеченным блюдам из мяса домашней птицы 14. Виды сервировки, оформления и подачи тушеных блюд из мяса 15. Виды сервировки, оформления и подачи тушеных блюд из мяса домашней птицы 16. Виды сервировки, оформления и подачи запеченных блюд из мяса 17. Виды сервировки, оформления и подачи запеченных блюд из мяса домашней птицы 18. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения тушеных блюд из мяса 19. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из мяса домашней птицы 20. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения запеченных блюд из мяса 21. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения запеченных блюд из мяса домашней птицы	
Тема 1.5 Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы мяса и домашней птицы	**Содержание** 1. Технология приготовления рубленной массы из мяса говядины 2. Технология приготовления рубленной массы из мяса домашней птицы 3. Технология приготовления котлентой массы из мяса 4. Технология приготовления котлетной массы из мяса домашней птицы 5. Тепловая обработка блюд из рубленной массы из мяса 6. Тепловая обработка блюд из рубленной массы из мяса домашней птицы 7. Тепловая обработка блюд из котлетной массы из мяса 8. Тепловая обработка блюд из котлетной массы из мяса домашней птицы 9. Ассортимент блюд из рубленной и котлетной массы из мяса 10. Ассортимент блюд из рубленной и котлетной массы из мяса домашней птицы 11. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рубленного мяса. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из рубленного мяса, мясопродуктов и птицы 12. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из котлетной массы. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из мяса, мясопродуктов и птицы 13. Условия и сроки хранения блюд из рубленой и котлетной массы мяса, мясопродуктов и домашней птицы	**13**
	Практические занятия	**9**
	1. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее	

	2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее 3. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы птицы 4. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рубленной массы 5. Подбор гарниров и соусов к блюдам из котлетной массы 6. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рубленной массы 7. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из котлетной массы 8. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из рубленной массы 9. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из котлетной массы	
Тема 1.6 Технология приготовления блюд из субпродуктов	**Содержание** 1. Пищевая ценность субпродуктов/ Органолептическая оценка качества сырья (субпродукты) 2. Организация рабочего места при обработке и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов 3. Субпродукты, скоропортящиеся продукты 4. Технология обработки субпродуктов (ноги говяжьи и свиные) 5. Технология обработки субпродуктов (мозги и печень) 6. Технология обработки субпродуктов (почки, сердце, легкое) 7. Технология обработки субпродуктов (язык, желудки) 8. Технология обработки субпродуктов (вымя, хвосты бараньи и говяжьи)	**8**
	Практические занятия	**7**
1.	Приготовление блюда (печень жареная порционным куском) по технологическим картам	
2.	Приготовление блюда (печень по-строгановски) по технологическим картам	
3.	Приготовление блюда (мозги жареные) по технологическим картам	
4.	Приготовление блюда (мозги фри) по технологическим картам	
5.	Подбор гарниров и соусов к блюдам из субпродуктов	
6.	Виды сервировки, оформления и подачи блюд из субпродуктов	
7.	Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из субпродуктов	
Итого часов:		**67**
Всего часов		**141**