

Министерство образования и науки Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессионально  
образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

СОГЛАСОВАНО

На методическом объединении

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Техникум горных  
разработок имени В.П.Астафьева»

\_\_\_\_\_ Л.В. Данилович

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**Рабочая учебная программа  
по дисциплине  
«Кулинария»**

Профессия: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Срок реализации: 2 года

Разработала:  
Большакова Ольга Леонидовна

п. Ирша  
2016г.

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария» предназначена для организации занятий по кулинарии в КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Учебная дисциплина «Кулинария» является специальным курсом, устанавливающим базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В процессе изучения дисциплины предлагается целенаправленное самостоятельное формирование знаний, умений и навыков по овладению обучающимися научными основами кулинарии и практическими приемами технологии приготовления различных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Дисциплина тесно связана с физиологией питания, товароведением и другими дисциплинами. В ходе изучения ряда специальных дисциплин обучающиеся изучают новое технологическое оборудование, наиболее рациональные приемы обработки продуктов, которые обеспечивают максимальное сохранение питательных веществ и хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Курс изучается через урочную систему объяснение материала, решение практических задач, выполнение лабораторно-практических работ, практическую работу со сборником рецептур.

Контроль знаний проводится устным и письменным методом, при помощи тестов, диктантов терминов, контрольных работ, выполнение творческих работ. По учебному плану на дисциплину «Кулинария» отводится 191 час. Срок реализации программы 2 года.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория	ЛПЗ	контроль
<b>I курс</b>					
	<a href="#">1.Введение</a>	<b>2</b>			
<b>1.</b>	Введение.		<b>1</b>		
<b>2.</b>	Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания		<b>1</b>		
	<a href="#">2.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</a>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<b>3.</b>	Понятие о технологическом процессе ПОП, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции		<b>1</b>		
<b>4.</b>	Значение овощей в питании.		<b>1</b>		
<b>5.</b>	Классификация овощей		<b>1</b>		
<b>6.</b>	Общие требования к обработке овощей.		<b>1</b>		
<b>7.</b>	Обработка клубнеплодов.		<b>1</b>		
<b>8.</b>	Простая и сложная форма нарезания клубнеплодов.		<b>1</b>		
<b>9.</b>	Обработка корнеплодов.		<b>1</b>		
<b>10.</b>	Простая сложная форма нарезания корнеплодов		<b>1</b>		
<b>11.</b>	Обработка капустных и луковых овощей.		<b>1</b>		
<b>12.</b>	Обработка и нарезка плодовых и салатный овощей.		<b>1</b>		
<b>13.</b>	Обработка пряных овощей.		<b>1</b>		
<b>14.</b>	Обработка десертных овощей.		<b>1</b>		
<b>15.</b>	Обработка консервированных овощей.		<b>1</b>		
<b>16.</b>	Подготовка овощей для фарширования.		<b>1</b>		
<b>17.</b>	Требования к качеству и сроки хранения овощей.		<b>1</b>		
<b>18.</b>	Отходы овощей и их использования.		<b>1</b>		
<b>19.</b>	Полуфабрикаты из овощей.		<b>1</b>		

20.	Полуфабрикаты из овощей.		1		
21.	Полуфабрикаты из овощей.		1		
22.	Обработка грибов.		1		
23.	ЛПР. Сложная форма нарезания клубнеплодов			1	
24.	ЛПР. Сложная форма нарезания корнеплодов			1	
25.	ЛПР. Обработка и нарезка плодовых овощей.			1	
26.	Проверочная работа.				1
	3.Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря.	26	20	5	1
27.	Общие требования к рыбе. Классификация.		1		
28.	Механическая кулинарная обработка рыбы.		1		
29.	Обработка чешуйчатой рыбы. (мелкой и средней)		1		
30.	Обработка чешуйчатой рыбы. (крупной)		1		
31.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.		1		
32.	Особенности обработки некоторых видов рыб.		1		
33.	Вымачивание соленой рыбы.		1		
34.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки		1		
35.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания		1		
36.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренье основным способом		1		
37.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренье во фритюре		1		
38.	Панирование, виды панировок, способы панирования.		1		
39.	Котлетная масса из рыбы		1		
40.	Полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.				
41.	Кнельная масса из рыбы		1		
42.	Полуфабрикаты из кнельной рыбной массы		1		
43.	Обработка рыбы для фарширования.		1		

44.	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.		1		
45.	Нерыбные продукты моря.		1		
46.	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.		1		
47.	ЛПЗ. Обработка чешуйчатой рыбы.(крупной)			1	
48.	ЛПЗ. Особенности обработки некоторых видов рыб.			1	
49.	ЛПЗ. Способ вымачивания соленой рыбы.			1	
50.	ЛПЗ. Виды панировок, способы панирования.			1	
51.	ЛПЗ. Обработка рыбы для фарширования.			1	
52.	Проверочная работа.				1
	4.Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	39	32	5	2
53.	Общие требования к мясу.		1		
54.	Классификация мяса.		1		
55.	Механическая кулинарная обработка мяса.		1		
56.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		1		
57.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота.		1		
58.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые п/ф)		1		
59.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота.(порционные п/ф)		1		
60.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота.( мелкокусковые п/ф)		1		
61.	Виды полуфабрикатов изготавливаемых на ПОП		1		
62.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши.		1		
63.	Полуфабрикаты из баранины и свинины. (крупнокусковые п/ф)		1		
64.	Полуфабрикаты из баранины и свинины. (порционные п/ф)		1		
65.	Полуфабрикаты из баранины и		1		

	свинины. (мелкокусковые п/ф)				
<b>66.</b>	Приготовление рубленой массы		<b>1</b>		
<b>67.</b>	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы		<b>1</b>		
<b>68.</b>	Проверочная работа				<b>1</b>
<b>II полугодие</b>					
<b>69.</b>	Приготовление котлетной массы		<b>1</b>		
<b>70.</b>	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы		<b>1</b>		
<b>71.</b>	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов		<b>1</b>		
<b>72.</b>	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов (порционные п/ф)		<b>1</b>		
<b>73.</b>	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов (мелкокусковые п/ф)		<b>1</b>		
<b>74.</b>	Полуфабрикаты, поступающие от предприятий - заготовочных и мясокомбинатов (рубленые изделия)		<b>1</b>		
<b>75.</b>	Обработка мяса диких животных		<b>1</b>		
<b>76.</b>	Обработка субпродуктов.		<b>1</b>		
<b>77.</b>	Полуфабрикаты из субпродуктов		<b>1</b>		
<b>78.</b>	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.		<b>1</b>		
<b>79.</b>	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи		<b>1</b>		
<b>80.</b>	Заправка птицы и дичи.		<b>1</b>		
<b>81.</b>	Полуфабрикаты из птицы - натуральные		<b>1</b>		
<b>82.</b>	Полуфабрикаты из птицы - рубленые		<b>1</b>		
<b>83.</b>	Котлетная масса из птицы и дичи		<b>1</b>		
<b>84.</b>	Обработка субпродуктов из птицы и дичи.		<b>1</b>		
<b>85.</b>	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.		<b>1</b>		
<b>86.</b>	ЛПЗ. Приготовление			<b>1</b>	

	полуфабрикатов из рубленной массы				
<b>87.</b>	ЛПЗ. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё.			<b>1</b>	
<b>88.</b>	ЛПЗ. Обработка субпродуктов.			<b>1</b>	
<b>89.</b>	ЛПЗ. Полуфабрикаты из птицы - натуральные			<b>1</b>	
<b>90.</b>	ЛПЗ. Полуфабрикаты из птицы - рубленные			<b>1</b>	
<b>91.</b>	Контрольная работа				<b>1</b>
<b>II курс</b>					
	<b>5. Тепловая кулинарная обработка продуктов.</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>92.</b>	Варка и её разновидности.		<b>1</b>		
<b>93.</b>	Жарка и её разновидности.		<b>1</b>		
<b>94.</b>	Комбинированные способы тепловой обработки.		<b>1</b>		
<b>95.</b>	Вспомогательные способы тепловой обработки.		<b>1</b>		
<b>96.</b>	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.		<b>1</b>		
<b>97.</b>	ЛПЗ. Разновидности варки			<b>1</b>	
<b>98.</b>	ЛПЗ. Разновидности жарки			<b>1</b>	
<b>99.</b>	ЛПЗ. Комбинированный способ тепловой обработки			<b>1</b>	
<b>100.</b>	ЛПЗ. Вспомогательный способ тепловой обработки.			<b>1</b>	
	<b>6. Соусы</b>	<b>30</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	<b>-</b>
<b>101.</b>	Значение соусов в питании.		<b>1</b>		
<b>102.</b>	Классификация соусов.		<b>1</b>		
<b>103.</b>	Приготовление мучных пассировок для соусов.		<b>1</b>		
<b>104.</b>	Приготовление бульонов для соусов.		<b>1</b>		
<b>105.</b>	Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.		<b>1</b>		
<b>106.</b>	Приготовление соусов с мукой. Производные красного соуса.		<b>1</b>		
<b>107.</b>	Соусы белые на мясном бульоне.		<b>1</b>		
<b>108.</b>	Производные белого соуса на мясном бульоне		<b>1</b>		
<b>109.</b>	Соусы белые на рыбном бульоне.		<b>1</b>		
<b>110.</b>	Производные белого соуса на рыбном бульоне		<b>1</b>		

111.	Соусы грибные		1		
112.	Соусы молочные.		1		
113.	Соусы сметанные.		1		
114.	Соусы на сливочном масле.		1		
115.	Соусы яично-масляные.		1		
116.	Смеси масляные.		1		
117.	Соусы на растительном масле и уксусе.		1		
118.	Соусы холодные и желе.		1		
119.	Маринады овощные		1		
120.	Соусы сладкие		1		
121.	Требования к качеству соусов и сроки хранения.		1		
122.	ЛПЗ «Приготовление красного основного соуса»			1	
123.	ЛПЗ «Приготовление белого основного соуса»			1	
124.	ЛПЗ «Приготовление лукового соуса»			1	
125.	ЛПЗ «Приготовление красного соуса с луком и огурцами»			1	
126.	ЛПЗ «Приготовление белого соуса с яйцом»			1	
127.	ЛПЗ «Приготовление томатного соуса»			1	
128.	ЛПЗ «Приготовление белого соуса на рыбном бульоне»			1	
129.	ЛПЗ «Приготовление сметанных соусов»			1	
130.	ЛПЗ «Приготовление яично-масляных смесей			1	
	7. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий	9	6	2	1
131.	Фарши овощные		1		
132.	Фарши мясные		1		
133.	Фарши рыбные		1		
134.	Начинки		1		
135.	Варенье, повидло, джем		1		
136.	Цедра, цукаты		1		
137.	ЛПЗ. Приготовление фаршей мясных			1	
138.	ЛПЗ. Приготовление фаршей рыбных			1	
139.	Проверочная работа				1



	<b>8. Дрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>140.</b>	Характеристика дрожжевого теста.		<b>1</b>		
<b>141.</b>	Подготовка сырья для замеса дрожжевого теста.		<b>1</b>		
<b>142.</b>	Процессы, происходящие при замесе теста.		<b>1</b>		
<b>143.</b>	Дрожжевое безопарное тесто.		<b>1</b>		
<b>144.</b>	Изделия из дрожжевого безопарного теста		<b>1</b>		
<b>145.</b>	Дрожжевое опарное тесто		<b>1</b>		
<b>146.</b>	Изделия из дрожжевого опарного теста		<b>1</b>		
<b>147.</b>	Изделия из дрожжевого опарного теста		<b>1</b>		
<b>148.</b>	Технология приготовления теста для блинов.		<b>1</b>		
<b>149.</b>	Блины с начинкой		<b>1</b>		
<b>150.</b>	Технология приготовления теста для оладий, изделия		<b>1</b>		
<b>151.</b>	Технология приготовления теста для пончиков, изделия.		<b>1</b>		
<b>152.</b>	Выпечка изделий.		<b>1</b>		
<b>153.</b>	Охлаждение изделий.		<b>1</b>		
<b>154.</b>	Требования к качеству теста и готовых изделий.		<b>1</b>		
<b>155.</b>	ЛПЗ. Характеристика дрожжевого теста.			<b>1</b>	
<b>156.</b>	ЛПЗ. Изделия из дрожжевого безопарного теста			<b>1</b>	
<b>157.</b>	ЛПЗ. Изделия из дрожжевого опарного теста			<b>1</b>	
<b>158.</b>	ЛПЗ. Блины с начинкой			<b>1</b>	
<b>159.</b>	Проверочная работа				<b>1</b>
<b>II полугодие</b>					
	<b>9.Бездрожжевое тесто и изделия из него.</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
<b>160.</b>	Классификация бездрожжевого теста.		<b>1</b>		
<b>161.</b>	Технология приготовления теста для пельменей, вареников		<b>1</b>		
<b>162.</b>	Технология приготовления теста				

	для лапши домашней				
<b>163.</b>	Полуфабрикаты лапши домашней		<b>1</b>		
<b>164.</b>	Полуфабрикаты вареников,		<b>1</b>		
<b>165.</b>	Полуфабрикаты пельменей		<b>1</b>		
<b>166.</b>	Технология приготовления теста для блинчиков.		<b>1</b>		
<b>167.</b>	Полуфабрикаты «блинчики»		<b>1</b>		
<b>168.</b>	Требования к качеству готовых изделий.		<b>1</b>		
<b>169.</b>	ЛПЗ. Тесто для пельменей, вареников			<b>1</b>	
<b>170.</b>	ЛПЗ. Тесто для лапши домашней			<b>1</b>	
<b>171.</b>	ЛПЗ. Полуфабрикаты лапши домашней			<b>1</b>	
<b>172.</b>	ЛПЗ. Полуфабрикаты вареников,			<b>1</b>	
<b>173.</b>	ЛПЗ. Полуфабрикаты пельменей			<b>1</b>	
<b>174.</b>	ЛПЗ. Полуфабрикаты «блинчики»			<b>1</b>	
<b>175.</b>	Проверочная работа				<b>1</b>
	<b>10. Холодные блюда и закуски.</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
<b>176.</b>	Значение холодных блюд и закусок.		<b>1</b>		
<b>177.</b>	Подготовка продуктов для холодных блюд.				
<b>178.</b>	Технология приготовления салатов из сырых овощей.		<b>1</b>		
<b>179.</b>	Технология приготовления салатов из вареных овощей.		<b>1</b>		
<b>180.</b>	Винегреты.		<b>1</b>		
<b>181.</b>	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.		<b>1</b>		
<b>182.</b>	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса		<b>1</b>		
<b>183.</b>	Технология приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.				
<b>184.</b>	Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.		<b>1</b>		
<b>185.</b>	ЛПЗ. Салаты из сырых овощей.			<b>1</b>	
<b>186.</b>	ЛПЗ. Салаты из вареных овощей.			<b>1</b>	
<b>187.</b>	ЛПЗ. Холодные блюда из мяса			<b>1</b>	
<b>188.</b>	ЛПЗ. Холодные закуски из мяса			<b>1</b>	
<b>189.</b>	ЛПЗ. Холодные блюда из рыбы			<b>1</b>	

190.	ЛПЗ. Холодные закуски из рыбы			1	
191.	Контрольная работа				1

## **Содержание дисциплины «Кулинария»**

### **Введение**

Задачи и содержание дисциплины «Кулинария», связь с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.

Ознакомление с квалификационными характеристиками и программой обучения по профессии «повар».

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, содержание, построение, порядок.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Должен знать: роль повара, в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания. Основные понятия.

Должен уметь: пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Соблюдать технологический процесс.

### **Тема 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Общие требования к обработке овощей. Классификация.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей. Мытьё овощей. Приемка и взвешивание: его назначение и цель. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Мытьё овощей (ручное и машинное), его характеристика; особенности мытья картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука;

Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.

Нарезание овощей, его значение; способы нарезания (ручное и механическое), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.

Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка квашеных (соленых), сушеных и мороженых овощей.

Обработка сульфитированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, меры по снижению.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, и сроки хранения.

Должен знать: понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование). Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Должен уметь: определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Пользоваться Сборником рецептур.

### **Тема 3. Механическая кулинарная обработка рыбы**

Значение рыбы в питании, её пищевая ценность. Общие требования к рыбе. Классификация. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы, обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и других). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панировочными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, щуки.

Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование, требования к качеству.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.

Должен знать: технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.

Должен уметь: Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты: для варки, припускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. Производить расчеты на определение отходов при обработке рыбы, пользоваться нормативно технической документацией.

#### **Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы**

Значение мяса в питании, его пищевая ценность. Общие требования к мясу. Классификация.

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов сельскохозяйственной птицы.

Должен знать: технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Должен уметь: Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать полуфабрикаты, приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

#### **Тема 5. Тепловая кулинарная обработка продуктов**

Значение тепловой обработки продуктов. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование, опаливание, термостатирование).

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Должен знать: основные приемы тепловой обработки продуктов.

Должен уметь: приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.

## **Тема 6. Соусы**

Общие сведения о соусах. Значение соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение.

Соусы мясные красные. Рецептуры, технология приготовления, использование.

Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Рецептуры, технология приготовления, использование.

Соусы молочные. Рецептуры, технология приготовления, использование.

Соусы сметанные. Рецептуры, технология приготовления, использование.

Соусы яично – масляные и масляные смеси. Рецептуры, технология приготовления, использование.

Холодные соусы и желе. Рецептуры, технология приготовления и использование.

Сладкие соусы. Рецептуры, технология приготовления, использование.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Лабораторно – практическая работа №3 «Приготовление красных и белых соусов»

Лабораторно – практическая работа №4 «Приготовление разных соусов»

Должен знать: технологический процесс приготовления соусов, рецептуры их, использование.

Должен уметь: приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса.

## **Тема 7. Холодные блюда и закуски**

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд.

Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Подготовка продуктов для холодных блюд.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление и отпуск.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептуры, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Лабораторно – практическая работа № 12 «Приготовление холодных блюд и закусок»

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

## **Тема 8. Дрожжевое тесто и изделия из него.**

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста.

Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.

Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Лабораторно – практическая работа №14 «Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста»

Должен знать: технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из него.

Должен уметь: приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.

## **Тема 9. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него**

Классификация бездрожжевого теста.

Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий.

Должен знать: технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Должен уметь: вести технологический процесс приготовления теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков.

## Требования к результатам обучения

При изучении курса «Кулинарии» обучающиеся должны овладеть терминами, используемыми в отрасли, выполнять работу изготовителей пищевых полуфабрикатов, уметь работать с инвентарем и оборудованием, планировать свою работу, производить технологические расчеты.

Для дальнейшего трудоустройства выпускников изучаем новые технологии современного обслуживания посетителей кафе и ресторанов.

**Должен знать:** Роль повара, в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания. Основные понятия. понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование). Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. основные приемы тепловой обработки продуктов. технологический процесс приготовления соусов, рецептуры их, использование. технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов. технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из него. технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

**Должен уметь:** Пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Соблюдать технологический процесс. Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Пользоваться Сборником рецептов. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты: для варки, припускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. Производить расчеты на определение отходов при обработке рыбы, пользоваться нормативно технической документацией.



Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать полуфабрикаты, приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу. Приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания. Приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса. Определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд. Вести технологический процесс приготовления теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков.

## **Критерии оценки знаний и умений обучающихся.**

Тематическая аттестация осуществляется преподавателем на основании текущей аттестации, оценок полученных обучающимся при проверке усвоения всей темы по окончании её изучения.

Критерии и нормы оценочной деятельности. В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5 - бальной оценке для всех установлены обще дидактические критерии:

### **Оценка «5» ставится в случае:**

1. Знания, понимания глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации.
3. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя, соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «4» ставится, если обучающееся:**

1. Знание всего изученного программного материала.
2. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «3» ставится, если обучающееся:**

1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы, затруднение при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
2. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «2» ставится, если обучающееся:**

- 1 Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
- 2.Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
- 3.Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

**Оценка «1» ставится, если обучающееся:**

Ставится за полное незнание изученного материала, отсутствие элементарных умений и навыков.

**Список литературы для обучающихся:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образов./Н.Г.Бутейкис.-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Технология хлебопекарного производства: сырьё и материалы: учебник для нач.проф.образов./Л.В. Мармузова.-М: издательский центр «Академия», 2008.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»
4. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)