

Министерство образования Сахалинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Сахалинский политехнический центр №1»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ СахПЦ№1  
А.В. Равдугин

« \_\_\_\_\_ » ноября 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Специальная технология

Профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по  
профессиям рабочих и должностям служащих  
Профессия: 16675 Повар

Повышение квалификации

Повар 5 разряда

Срок реализации программы – 1,5 месяца

2019

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая учебная программа дисциплины «Специальная технология» разработана на основе Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, разработанного Институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации, рекомендованного Экспертным советом по профессиональному обучению Минобразования России для ускоренного профессионального обучения рабочих (2000 г.), на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар, входящую в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 1»

Составитель: Пак М.Г., мастер производственного обучения ГБПОУ СахПЦ№1

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Специальная технология

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии Повар, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- проводить приготовление блюд и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	160
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	160
– в том числе:	
– практические занятия	80
<b>Итоговая аттестация проводится в форме экзамена</b>	3

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специальная технология»

Наименование Разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	1
	3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	1
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	4. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1
	5. . <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2
	6. .	
	7. Виды, назначение технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки различных видов овощей.	1
	8. . <b>Практическое занятие</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов.	2
	9. .	
	10. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов грибов.	1
11. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	12. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из нее.	1
	13. . <b>Практическое занятие</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	14. .	
	15. . <b>Практическое занятие</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2
	16. .	
	17. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
18. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	19.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.	1
	20.	Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из нее.	1
	21. . 22.	<b>Практическое занятие</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	2
	23.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки мясных продуктов, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	24. . 25.	<b>Практическое занятие</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2
	26.	Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1
<b>Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>53</b>
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	27.	Клубнеплоды: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	1
	28.	Корнеплоды: процесс механической кулинарной обработки.	1
	29.	Процесс нарезки корнеплодов.	1
	30.	Капустные овощи: процесс механической кулинарной обработки и нарезки	1
	31.	Луковые овощи: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	1
	32.	Плодовые овощи: процесс механической кулинарной обработки. Процесс нарезки плодовых овощей.	1
	33.	Салатно-шпинатные овощи: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	1
	34.	Зелень: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	1
	35. . 36.	<b>Практическое занятие</b> Расчеты при кулинарной обработке овощей.	2
	37.	Грибы: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	1
	38. . 39.	<b>Практическое занятие</b> Обработка и нарезка овощей.	2
	40.	Клубнеплоды: процесс механической кулинарной обработки и нарезки.	1
<b>Тема 2.2</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>5</b>
	41.	Классификация, пищевая ценность рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы.	1
	42.	Способы подготовки рыбы к обработке. Способы разделки рыбы с костным скелетом	1
	43.	Классификация, пищевая ценность нерыбного водного сырья. Способы обработки нерыбного водного сырья	1
44. .	<b>Практическое занятие</b> Расчет массы отходов при обработке рыбы.	2	

	45.		
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>15</b>
	46.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения полуфабрикатов из рыбы.	1
	47. . 48.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на полуфабрикаты из рыбы.	2
	49. . 50.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2
	51.	Приготовление, правила хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1
	52.	Способы маринования полуфабрикатов из рыбы.	1
	53. . 54.	<b>Практическое занятие</b> Расчет массы нетто при обработке рыбы.	2
	55. . 56.	<b>Практическое занятие</b> Расчет массы брутто при обработке рыбы.	2
	57.	Процесс приготовления рыбной котлетной массы.	1
	58.	Процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1
	59. . 60.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	
61.		Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1
62.		Процесс механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов	1
63. . 64.		<b>Практическое занятие</b> Расчет массы отходов при обработке мяса.	2
65. . 66.		<b>Практическое занятие</b> Расчет массы нетто при обработке мяса.	2
67. . 68.		<b>Практическое занятие</b> Расчет массы брутто при обработке мяса.	2
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	69.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	70. . 71.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса	2
	72.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без хлеба	1
	73. . 74.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без хлеба	2
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>

Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	75.	Пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Требования к качеству домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1
	76.	Методы обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика	1
	77. . 78.	<b>Практическое занятие</b> Заправка тушек домашней птицы	2
<b>Раздел 3 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>5</b>
<b>Тема 3.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		<b>3</b>
	79.	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1
	80.	Классификация тепловой кулинарной обработки. Основные способы варки, жарки	1
	81.	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки Требования к организации хранения полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1
<b>Тема 3.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	82.	Организация работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1
	83.	Организация отпуска и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1
<b>Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>			<b>14</b>
<b>Тема 4.1</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b>		<b>3</b>
	84.	Классификация, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Технология приготовления бульонов и отваров.	1
	85.	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров.	1
	86.	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.	1
<b>Тема 4.2</b> Приготовление, подготовка к	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	87.	Классификация, пищевая ценность заправочных супов. Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок	1



реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	88.	Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска заправочных супов. Условия и сроки хранения заправочных супов	1
	89. . 90.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на заправочные супы.	2
	91. . 92.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	2
<b>Тема 4.3</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	93.	Супы-пюре: значение в питании, особенности приготовления. Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления.	1
	94.	Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления.	1
	95. . 96.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов	2
<b>Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>10</b>
<b>Тема 5.1</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>5</b>
	97.	Классификация, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	1
	98.	Варка овощей основным способом, в молоке, на пару, припускание,	1
	99.	Жарка овощей разными способом	1
	100. 101.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	<b>Содержание</b>		<b>5</b>
	102.	Ассортимент, значение в питании блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции.	1
	103.	Приготовление блюд из каш. Приготовление блюд и гарниров из бобовых	1
	104.	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	1
	105. 106.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
<b>Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>			<b>7</b>
<b>Тема 6.1</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>		<b>7</b>
	107.	Методы приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	1

подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, блюд из муки	108.	Методы приготовления горячих блюд из творога.	1
	109.	Методы приготовления горячих блюд из сыра	1
	110. 111.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на блюда и гарниры из яиц, творога, сыра.	2
	112. 113.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление блюд из яиц, творога, сыра.	2
	<b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема 7.1</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	114.	Классификация, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы варки рыбы и нерыбного водного сырья основным способом и на пару.	1
	115.	Методы припускания и тушения рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	116. 117.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на блюда из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2
	118. 119.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2
	120.	Методы жарки основным способом, на гриле и во фритюре рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	121.	Методы запекания рыбы и нерыбного водного сырья (с гарниром, соусом и без).	1
	122.	Технология приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбной котлетной массы.	1
	123. 124.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на блюда из жареной и запеченной рыбы.	2
	125. 126.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	2
	127.	Органолептические способы определения степени готовности рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	128. 129.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на блюда из нерыбного водного сырья.	2
	130.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	131.	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	<b>Раздел 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема 8.1</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	132.	Методы варки, припускания мяса, мясных продуктов основным способом и на пару. Методы тушения, жарки и запекания мяса, мясных продуктов	1
	133. 134.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на блюда из мяса, мясных продуктов отварном, припущенном и жареном виде.	2

продуктов	135. 136.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов отварном, припущенном и жареном виде.	2
	137. 138.	<b>Практическое занятие</b> Разработка ассортимента домашней птицы, дичи, кролика в меню	2
	139.	Тушеные блюда из мяса и мясных продуктов.	1
	140.	Запеченные блюда из мяса и мясных продуктов.	1
	141.	Технология приготовления и подготовки к реализации блюд из рубленого мяса.	1
	142. 143.	<b>Практическое занятие</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на блюда из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде (с соусом и без).	2
	144. 145.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде (с соусом и без).	2
	146.	Органолептические способы определения степени готовности мяса и мясных продуктов.	1
	147.	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1
<b>Раздел 9. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			<b>13</b>
<b>Тема 9.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	148.	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	1
	149.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1
<b>Тема 9.2</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>		<b>9</b>
	150.	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1
	151.	Технология приготовления салатов из свежих овощей. Правила подбора заправок.	1
	152. 153.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов «Греческий», «Цезарь».	2
	154. 155.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты.	2
	156. 157.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	2
	158.	Технология приготовления салатов из фруктов.	1
<b>Тема 10.3</b> Приготовление, подготовка к	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	159.	Технология приготовления простых открытых, сложных, закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями	1

реализации бутербродов, холодных закусок.	160.	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, гастрономических продуктов порциями	1
		<b>Экзамен</b>	3

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

*Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов*

*Спецтехнологии; Учебного кулинарного цеха*

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:

-пароконвектомат

- моечная ванна;

- овощерезательная машина;

- плиты электрические или с индукционным нагревом;

- мясорубка;

- слайсер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- планетарный миксер;

- рыбочистка;

- шкаф интенсивной заморозки;

- шкаф морозильный;

- шкаф холодильный;

- аппарат для вакуумной упаковки;

- ледогенератор;

- микроволновая печь;

- горелка газовая ручная;

- овоскоп;

- посудомоечная машина;

В Учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа дисциплины включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций общественного питания.

#### 3.1. Информационно обеспечение обучения

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. –

М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительные источники:

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 512 с.
- Интернет – ресурсы:*

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

##### Специальная технология

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами;	защита практического занятия, тестирование
- проводить приготовление блюд и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; - порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.	защита практического занятия
<b>Знания:</b>	
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	защита практического занятия
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,	защита практического занятия,

посуды и правила ухода за ними;	
последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	защита практического занятия, тестирование
- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий.	анализ практических работ решение ситуативных задач