

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный
технологический колледж»

А.М.Шлепаков

« 06 » 02 2020 г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 5120 – 003 Повар

Уровень квалификации: 4, 5-й разряды

Разработчик: *Кравцова С.М.*, преподаватель учреждения образования «Брестский государственный торговый-технологический колледж»

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол от 16 сентября № 6

Брест
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В результате изучения учебной дисциплины «Специальная технология» слушатель должен:

-выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на объектах общественного питания;

-применять технические нормативные правовые акты, технологическую документацию;

В процессе производственной практики необходимо создавать условия для:

-воспитания высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению блюд;

-развития интереса к осваиваемой квалификации; способности анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления, творческой активности.

Учебная дисциплина «Специальная технология» входит в состав профессионального компонента учебно-тематического плана учреждения образования и предназначена для реализации образовательной программы повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» 4, 5-го разрядов.

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики повара 4, 5-го разрядов.

Учебная программа включает тематический план, в котором указаны темы учебной дисциплины, количество учебных часов, отводимых на их изучение.

Изучение учебной дисциплины «Специальная технология» осуществляется в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами профессионального компонента учебного-тематического плана, такими как «Оборудование объектов общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Производственное обучение», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»).

Настоящая учебная программа предназначена для использования при индивидуальной и групповой организации обучения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

**по учебной дисциплине
«Специальная технология»**

Профессия : «Повар»

Уровень квалификации: 4, 5-й разряды

Тема	4-й разряд			5-й разряд		
	Количество учебных часов			Количество учебных часов		
	Всего	Распределение по видам занятий		Всего	Распределение по видам занятий	
		Лекции	ЛПЗ		Лекции	ЛПЗ
1.Тепловая обработка продуктов	2	2		2	2	
2. Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков	2	2		2	2	
Итого	4	4		4	4	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Тепловая обработка продуктов

4-й, 5-й разряды

Процессы, происходящие в продуктах при варке и жарке.

Понятие о денатурации белка, клейстеризации и декстринизации крахмала, об изменениях витаминов и минеральных веществ.

Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Сущность электрофизических способов тепловой обработки продуктов.

Способы сохранения питательной ценности пищи при тепловой обработке.

Тема 2. Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков

4-й разряд

Значение горячих рыбных блюд в питании.

Технологический процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом.

Правила варки рыбы целыми тушками и порционными кусками. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы.

Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск.

Блюда из рыбы, жаренной основным способом, во фритюре, на открытом огне, в гриль-аппаратах. Гарниры и соусы к рыбе, жаренной разными способами.

Блюда из рыбной котлетной массы, приготовление и отпуск. Способы запекания рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы.

Нормы выхода готовых блюд. Блюда из нерыбных продуктов моря, раков, ассортимент, особенности приготовления и отпуск.

Условия хранения и сроки годности рыбных блюд, требования к их качеству. Бракераж готовых рыбных блюд.

Посуда, применяемая для отпуска.

5-й разряд

Технологический процесс приготовления рыбных блюд из осетровой рыбы. Правила варки осетровой рыбы звеньями и порционными кусками.

Особенности варки стерляди целиком в форме кольца.

Особенности припускания осетровой рыбы порционными кусками. Подбор гарниров и соусов к отварной и припущенной осетровой рыбе.

Жарка осетровой рыбы звеньями, порционными кусками разными способами. Подбор гарниров и соусов.

Особенности оформления заказных блюд при их подаче на банкетах. Приготовление и отпуск запеченных блюд из осетровой рыбы: осетрины, севрюги, белуги, запеченных по-русски, по-московски, в раковинах; приготовление солянки из рыб осетровых пород на сковороде.

Показатели качества блюд из осетровой рыбы.

Перечень структурных элементов научно-методического обеспечения (учебно-методического комплекса)

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243// Нац реестр правовых актов Республики Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795.

2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51.

3. Типовой учебный план по профессии «Повар» со сроком обучения 3 месяца, утвержденный Министерством образования Республики Беларусь 15.05.2012.

4. Типовая учебная программа по учебному предмету «Специальная технология» (квалификация «Повар»), утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.

5. Учебные издания.

Национальная учебная литература

Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб, пособие / И.Н. Фурс. — Мн.: Новое знание, 2002. — 799 с.: ил ISBN985-6516-68-4

Санитарные правила и нормы (СПН), утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10.02.2017 № 12.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности / Министерство торговли Республики Беларусь, Белорусская ассоциация кулинаров ;разраб.: В.Д. Вержбицкая, Т.А. Корольчик. Минск, 2003.

Справочник работника общественного питания / Белорусская ассоциация кулинаров; сост.: В.Ф. Ерофеев [и др.]. Минск, 2006.

Справочник работника общественного питания /сост. В.Н.Радевич, О.В.Скурко—Минск: НИЦ-БАК.2013.-464 с

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности. Разработчики В.Д. Вержбицкая,

Сборник технологических карт современных блюд мировой кухни. Разработчики: Савкина И.А., Василега Г.И., Василькова Н.В., Шемятовец Ж.А., — Мн : ООО «Научно-информационный центр-БАК» 2015, том 1

Сборник технологических карт современных блюд мировой кухни. Разработчики: Василега Г.И., Василькова Н.В., Шемятовец Ж.А., — Мн : ООО «Научно-информационный центр-БАК» 2015, том 2.

Сборник технологических карт белорусских блюд, 2012.

Учебная литература других издательств

Бетейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-304 с.

5. Электронные образовательные ресурсы.

ЭОР «Общественное питание», разработано компанией «А-медиа», 2013. УО «РИПО». 2013.