

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
« 26 » 06 2016г.

Программа
профессионального обучения
16675 Повар

Срок обучения: 5 мес.

Форма обучения: очная

р.п. Чунский
2016 г.

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки новых рабочих профессии **16675** Повар, 3 квалификационный разряд

Разработчик: методист первой квалификационной категории, преподаватель высшей квалификационной категории по профессии Повар, кондитер Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» (ГБПОУ ЧМТ) С.И. Щербакова

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Подготовка новых рабочих
3. Теоретическое обучение
4. Производственное обучение
5. Информационное обеспечение обучения

1. Пояснительная записка

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки новых рабочих профессии **16675** Повар разработана на основе Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации Повар ФИРО, ФГОС среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798).

Настоящая программа предусматривает срок обучения- 5 месяца, 840 часов. Форма обучения- очная. Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с действующим Единым тарифно- квалификационным справочником работ и профессий рабочих. Область профессиональной деятельности слушателей - выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Категория слушателей – это лица, имеющие:

- основное общее образование (9 классов) и достигшие 18 лет
- среднее общее образование (11 классов)

Место проведения курсов: Иркутская область, р.п. Чунский, ул. 50 лет Октября, 1 «А».

Профессионально важные качества:

- образная память;
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- аккуратность;
- творческое воображение и эстетический вкус;
- способность к изобретательности;
- организованность и аккуратность.

Программа профессиональной подготовки включает в себя освоение следующих видов профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Приготовление супов и соусов
- Приготовление блюд из рыбы
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление сладких блюд и напитков

Практическое обучение проходит в специально оборудованных лаборатории и цехах на базе техникума, где имеется современное оборудование, специальный инвентарь.

Предусмотрены практические занятия на предприятиях общественного питания района, таких как ресторан «Гаежный», кафе «Анжелика», кафе «Оникс», кафе «Долина грёз», кафе «Северянка», кафе «Алёнка».

В результате освоения программы слушатель- выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник - слушатель, освоивший программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

- Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

- Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

- Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

- Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для слушателей- выпускников

2. Подготовка новых рабочих

Квалификационная характеристика

Профессия – **16675** Повар. Квалификационный разряд – третий..

Повар 3-го разряда должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке

продуктов к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
 - запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
 - приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
 - порционировать, раздавать блюда массового спроса.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки новых рабочих по профессии **16675** Повар

№ п/п	Курсы, предметы	Всего за курс обучения
I	Теоретическое обучение	300
1.1	<u>Экономический курс</u>	
1.1.1	Экономика отрасли и предприятия	24
1.2	<u>Общеотраслевой курс</u>	
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов	48
1.2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	24
1.2.3	Основы калькуляции и учета	18
1.2.4	Организация производства предприятий общественного питания	14
1.3	<u>Специальный курс</u>	
1.3.1	Кулинария	132
1.3.2	Оборудование предприятий общественного питания	40
II	Производственное обучение	528
	Консультации	6
	Квалификационный экзамен	6
Итого:		840

3. Теоретическое обучение

3.1. Экономический курс

3.1.1. Тематический план и программа предмета «Экономика отрасли и предприятия»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1.	Основные понятия в экономике.	2	-
2.	Экономика и рынок.	8	-
3.	Факторы современного производства	8	4
4.	Формы и системы оплаты труда	6	4
Итого:		24	8

Программа

Тема 1. Основные понятия в экономике.

Роль и сущность экономики, основные вопросы, цели и задачи экономики; Экономические ресурсы. Экономические законы. Макро- и микроэкономика. Понятие экономического продукта, товара, работы и услуг. Противоречие потребностей и производства. Экономика производства пищевой продукции. Спрос на продукцию и услуги общественного питания.

Тема 2. Экономика и рынок.

Основные характеристики рынка, субъекты рыночных отношений, классификация рынков. Конкуренция и монополия. Антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения товаров.

Тема 3. Факторы современного производства

Ключевые элементы производства. Сущность и функции предприятия. Организационно-правовые формы на предприятиях общественного питания, правовое регулирование. Ресурсы предприятий. Производственные фонды предприятия. Производство продукции и товарооборот, его сущность, состав, структура и характеристика. Факторы, влияющие на товарооборот. Оборачиваемость товаров. Издержки производства и их структура. Себестоимость.

Практическое занятие № 1: Решение производственных ситуаций.

Тема 4. Формы и системы оплаты труда

Принципы организации заработной платы. Системы оплаты труда. Формы и виды оплаты труда. Номинальная и реальная заработная плата. Инфляция как причина индексации заработной платы. Механизм стимулирования труда. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Трудовой договор и контрактная система найма. Безработица: причины, виды, последствия. Защита трудовых прав работающего. Взаимосвязь безработицы и инфляции.

Практическое занятие № 2: Расчет заработной платы.

Практическое занятие № 3: Решение проблемных ситуаций по теме: «Трудовые правоотношения».

3.2. Общеотраслевой курс

3.2.1. Тематический план и программа предмета «Товароведение пищевых продуктов»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. практ. занятий
1	Введение	2	-
2	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	6	1
3	Зерно и продукты его переработки	6	1
4	Рыбы и рыбные продукты	6	1
5	Мясо и мясные продукты	6	1
6	Молоко и молочные продукты	6	1
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	6	1
8	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	6	1
9	Вкусовые продукты	4	1
Итого:		48	8

Программа

Тема 1. Введение

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты.

Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Сертификаты. Штриховой код.

Тема 2. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Корнеплоды. Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основные хозяйственно-ботанические сорта.

Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Луковые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Луковые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Практическое занятие № 1: Распознавание видов хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей и помологических сортов свежих плодов.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Практическое занятие № 2: Изучение ассортимента круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 4. Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, маринованные, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Практическое занятие № 3: Изучение пород морской и пресноводной рыбы.

Тема 5. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. По-слеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин.

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Практическое занятие № 4: Изучение сотового деления мясных туш говядины, свинины, баранины.

Тема 6. Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленные и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Рекомендуемое практическое занятие Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Практическое занятие № 5: Изучение качественных показателей молока, молочных продуктов.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Животные жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Практическое занятие № 6: Изучение ассортимента яиц и яичных товаров; пищевых жиров.

Тема 8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование.

Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Карамель. Конфеты и драже. Халва.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.

Практическое занятие № 7: Изучение ассортимента и сроков хранения крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.

Тема 9. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

3.2.2. Тематический план и программа предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов
1	Основы физиологии питания	4
2	Основы эпидемиологии	4
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	4
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	4
6	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	2
7	Охрана окружающей среды	2
	Итого:	24

Программа

Тема 1. Основы физиологии питания.

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

Минеральные соли – значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В₁ и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при

гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

3.2.3. Тематический план и программа предмета «Основы калькуляции и учета»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. практ. занятий
1	Введение	2	-
2	Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания	4	-
3	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	4	1
4	Учет сырья и готовой продукции на производстве	4	1
5	Инвентаризация продуктов и тары	4	1
Итого:		18	3

Программа

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в Российской Федерации.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Товарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Практическое занятие № 1: Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним. Составление меню.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве.

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Практическое занятие № 2: Оформление документации по учету сырья и готовой продукции на производстве.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары.

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

Практическое занятие № 3: Оформление инвентаризационной ведомости и акта на списание.

3.2.4. Тематический план и программа предмета «Организация производства предприятий общественного питания»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов
1	Введение	2
2	Организация снабжения предприятий общественного питания	4
3	Организация производства предприятий общественного питания	4
4	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Итого:		14

Программа

Тема 1. Введение.

Характеристика предприятий общественного питания.

Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их

расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей.

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

3.3. Специальный курс

3.3.1. Тематический план и программа предмета «Кулинария»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Введение	2	-
2	Механическая кулинарная обработка сырья	30	6
3	Тепловая кулинарная обработка продуктов	10	-
4	Кулинарная характеристика блюд	90	24
Итого:		132	30

Программа

Тема 1. Введение.

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи
Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья.

Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема

технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции.

Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование.

Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения.

Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Лабораторные работы № 1: Нарезка хлеба.

Лабораторные работы № 2: Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов

Лабораторные работы № 3: Нарезка овощей

Лабораторные работы № 4: Обработка грибов

Лабораторные работы № 5: Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов

Лабораторные работы № 6: Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд.

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей – ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органо-лептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органо-лептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка,

тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, осадий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа № 7, 8 Приготовление блюд и гарниров из овощей

Лабораторная работа № 9,10 Приготовление блюд и гарниров из круп

Лабораторная работа №11, 12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

Лабораторная работа № 13, 14 Приготовление блюд из яиц

Лабораторная работа №15, 16 Приготовление блюд из творога

Лабораторная работа № 17, 18 Приготовление блюд из теста с фаршем

Лабораторная работа № 19, 20 Приготовление блюд из рыбы

Лабораторная работа № 21, 22 Приготовление блюд из мяса

Лабораторная работа № 23, 24 Приготовление блюд из домашней птицы

Лабораторная работа № 25, 26 Приготовление холодных блюд и закусок

Лабораторная работа № 27, 28 Приготовление сладких блюд

Лабораторная работа № 29, 30 Приготовление напитков

3.3.2. Тематический план и программа предмета «Оборудование предприятий общественного питания»

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. прак. занятия
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	2	-
2	Общие сведения о машинах	6	-
3	Механическое оборудование	12	2
4	Тепловое оборудование	12	2
5	Холодильное оборудование	8	2
Итого:		40	6

Программа

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах.

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы.

Универсальные приводы, их назначение и применение.

Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов.

Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Машины для обработки овощей и картофеля.

Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочи-стительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы.

Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршме-шалки.

Машины для резки замороженного мяса.

Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлеборезательные, для нарезки гастрономических товаров.

Хлеборезательные машины, машины для нарезки гастрономических товаров и сливочного масла. Машины для нарезки сыра и колбасы на крупные куски.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлеборезательных машин.

Взбивальные машины.

Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Весоизмерительное оборудование.

Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Весы товарные – устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование.

Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Средства малой механизации. Подъемники (лифты).

Правила безопасной эксплуатации основных подъемно-транспортных средств.

Практическое занятие № 1 Ознакомление с устройством различных видов механического оборудования.

Практическое занятие № 2 Изучение правил эксплуатации и техники безопасности различных видов механического оборудования.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании.

Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Автоматика безопасности.

Варочное оборудование.

Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы. Варочные и электрические котлы; котлы КПЭ; автоклавы.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиско-варки. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы.

Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня.

Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий и печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков.

Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты.

Устройство для опаливания птицы и дичи.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Водогрейное оборудование.

Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Оборудование для раздачи пищи.

Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки – мармиты.

Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Практическое занятие № 3: Ознакомление с устройством различных видов теплового оборудования.

Практическое занятие № 4: Изучение правил эксплуатации различных видов теплового оборудования.

Тема 5. Холодильное оборудование

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Практическое занятие № 5,6: Ознакомление с холодильным оборудованием (экскурсия).

4. Производственное обучение

Тематический план и программа производственного обучения

Тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов
	1.Обучение в учебной лаборатории и цехах	16
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	4
2	Изучение технологического оборудования и правил организации рабочих мест	4
3	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приго- товления блюд и изделий	4
4	Ознакомление с основами учета	4
	2. Обучение на предприятии	512
	2.1.Механическая кулинарная обработка сырья	36
1	Приобретение навыков обработки овощей, грибов	12
2	Приобретение навыков обработки рыбы	12
3	Приобретение навыков обработки мяса, мя- сопродуктов и домашней птицы	12
	2.2.Приготовление готовых блюд и изделий	476
1	Приобретение навыков приготовления блюд из овощей и грибов	60
2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	60
3	Приготовление супов и соусов	80
4	Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы	80
5	Приобретение навыков приготовления блюд из мяса и домашней птицы	80
6	Приобретение навыков приготовления	66

	холодных блюд и закусок	
7	Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков	50
Итого:		528
Экзамен		6
Консультации:		6
Всего:		540

Программа

4.1. Обучение в учебной лаборатории и цехах

Тема 1. Вводное занятие.

Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения.

Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил организации рабочих мест.

Изучение правил организации рабочих мест при механической обработке сырья.

Изучение правил организации рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

Изучение правил организации рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления блюд и изделий

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Владение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Владение навыками нарезки хлеба.

Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Владение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

4.2.Обучение на предприятии

4.2.1.Механическая кулинарная обработка сырья

Тема 1.Приобретение навыков обработки овощей, грибов

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Владение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

Тема 2. Приобретение навыков обработки рыбы

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. \Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

4.2.2 Приготовление готовых блюд и изделий

Тема 1. Приобретение навыков приготовления блюд из овощей и грибов

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков приготовления блюд из грибов: свежих, сухих, замороженных, солёных, маринованных.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей и грибов; порционирование, оформление и отпуск.

Тема 2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

Приобретение навыков приготовления блюд из творога: сырники, запеканки, вареники ленивые. Органолептическая оценка качества блюд из творога, оформление, отпуск.

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

Тема 3. Приобретение навыков приготовления супов и соусов

Приобретение навыков приготовления бульонов (мясной, мясо- костный, рыбный, куриный) и отваров (овощной, грибной).

Приобретение навыков приготовления супов: щи, борщи, рассольники, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, холодные, сладкие.

Приобретение навыков приготовления соусов горячих и холодных: красный основной и его производные, белый основной и его производные, молочные, сметанные, сладкие, на сливочном масле, на растительном масле, на уксусе.

Приобретение навыков органолептической оценки качества супов и соусов, оформления и отпуска.

Тема 4. Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы

Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы: отварные, припущенные, жареные, запеченные.

Приобретение навыков приготовления рыбной котлетной массы и блюд из неё (котлеты, биточки, зразы, галки, рулеты, тефтели, фрикадельки), рыбной кнельной массы и кнелей из неё.

Приобретение навыков подбора гарниров к рыбным блюдам, оформления их и подачи.

Приобретение навыков органолептической оценки качества рыбных блюд, оформления и отпуска.

Тема 5. Приобретение навыков приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Приобретение навыков приготовления блюд из мяса (отварные, припущенные, жареные, запеченные) целым куском, порционные, мелкокусковые.

Приобретение навыков приготовления блюд из рубленой массы (котлеты,

шницели, бифштексы, ромштексы, тефтели, фрикадельки).

Приобретение навыков приготовления блюд из мясной котлетной массы (котлеты, биточки, шницели, зразы, рулеты).

Приобретение навыков приготовления блюд из домашней птицы (отварные, припущенные, жареные, запеченные) целой тушкой, из филе, порционные, мелкокусковые.

Приобретение навыков приготовления блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы (котлеты, зразы, кнели).

Тема 6. Приобретение навыков приготовления холодных блюд и закусок.

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления салатов из сырых и вареных овощей, винегретов.

Приобретение навыков приготовления холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и полуфабрикатов, консервов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Приобретение навыков органолептической оценки качества холодных блюд и закусок, оформления и отпуска.

Тема 7. Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков.

Приобретение навыков приготовления железированных сладких блюд.

Приобретение навыков приготовления нежелезированных сладких блюд.

Приобретение навыков приготовления холодных (фрукты, ягоды, фруктовые салаты) сладких блюд.

Приобретение навыков приготовления горячих сладких блюд.

Приобретение навыков приготовления холодных напитков.

Приобретение навыков приготовления горячих напитков.

Приобретение навыков приготовления национальных напитков.

4.3. Квалификационная работа

Тематика квалификационных работ разрабатывается и утверждается образовательным учреждением (техникумом).

Перечень квалификационных работ (3 разряд):

- 1.Технология приготовления блюда: мясные биточки
- 2.Технология приготовления блюда: эскалоп с гарниром
- 3.Технология приготовления блюда: свиное филе с соусом красным основным
- 4.Технология приготовления блюда: перцы фаршированные
- 5.Технология приготовления блюда: рулет в тесте
- 6.Технология приготовления блюда: шницель из рыбы
- 7.Технология приготовления блюда: рыбное филе с соусом польским
- 8.Технология приготовления блюда: котлета из курицы

- 9.Технология приготовления блюда: макаронник с мясом
- 10.Технология приготовления блюда: котлета мясная с картофельным пюре
- 11.Технология приготовления блюда: манты
- 12.Технология приготовления блюда: куриные кнели с соусом белым основным
- 13.Технология приготовления блюда: ёжики мясные
- 14.Технология приготовления блюда: рубленая котлета с гарниром
- 15.Технология приготовления блюда: свиное филе с гарниром
- 16.Технология приготовления блюда: рыба фаршированная
- 17.Технология приготовления блюда: фрикадельки с соусом белым основным
- 18.Технология приготовления блюда: котлета рыбная с рисом
- 19.Технология приготовления блюда: свиные шарики с ананасом
- 20.Технология приготовления блюда: окорочок жареный
- 21.Технология приготовления блюда: тефтели из рыбы
- 22.Технология приготовления блюда: макаронник с куриным фаршем
- 23.Технология приготовления блюда: лапшевник с творогом
- 24.Технология приготовления блюда: запеканка творожная с фруктами
- 25.Технология приготовления блюда: каша гурьевская

5.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2014 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2014г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2010 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2014 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2010 г.

Нормативные документы:

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление

Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2011 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2011 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2011 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2011 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Плюшка».
2. Журнал «сибирские разносолы».
3. Журнал «Хозяюшка».
4. Журнал «Гастроном».
5. Журнал «Коллекция рецептов».
6. Журнал «Щедрый стол».
7. Журнал «Объеденье».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.