

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«БЕЛОЯРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Директор УМП «Городской центр торговли»

Н.В. Копман

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор бюджетного учреждения
профессионального образования Ханты-
Мансийского автономного округа – Югры
«Белоярский политехнический колледж»



/В.В. Абышева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

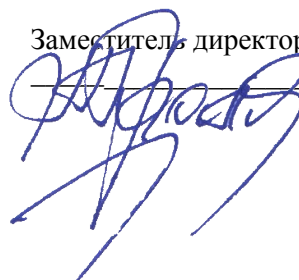
**профессиональной подготовки
по профессии 16675 «Повар»**

2й -3й разряд

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией

Составлена в соответствии
с государственными требованиями
к минимуму содержания и
уровню подготовки выпускников
для специальностей начального
профессионального образования

Заместитель директора по УВР
Н.А.Краля



Автор: Калашникова Ю.Н. преподаватель Белоярского политехнического колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Тематический план курса «Повар»	6
Цели учебной дисциплины.....	7
Графический анализ дисциплины	9
Содержание учебной дисциплины «Повар» квалификация 2-3 разряд	11
Квалификационная характеристика «Повар» 2-3 разряд	33
Список литературы	35

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» предназначена для подготовки рабочих по данной профессии.

Программа предусматривает подготовку новых рабочих по профессии «Повар», с присвоением 2-3 разряда. Программа по подготовке специалистов рассчитана на 840 часов (5 месяцев), из которых 332 часов теоретических и 508 часов производственное обучение.

Курсовая подготовка предусматривает изучение таких тем как:

- основы рыночной экономики и предпринимательства;
- основы товароведения пищевых продуктов;
- организация производства предприятий общественного питания;
- совершенствование учета, отчетности и контроля;
- оборудование. Охрана труда;
- основы калькуляции и учета;
- основы физиологии питания, санитарии и гигиены;
- кулинария.

Программой предусмотрено изучение таких технологических процессов как: подготовка, обработка, приготовление и выход готовой продукции.

После изучения курса *слушатель будет:*

знать:

- товароведную характеристику сырья;
- санитарные правила и требования, предъявляемые к работникам общественного питания, оборудованию, инвентарю;
- правила обработки сырья и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- общие принципы организации учета на ПОП;
- основы рыночной экономики и предпринимательства;
- правила техники безопасности при работе в цехах с оборудованием. Охрану труда.

уметь:

- работать по сборнику рецептур, технологическим картам;
- готовить блюда и кулинарные изделия соблюдая: правила санитарии и гигиены, норму вложения, температурный режим;
- оценивать качество блюда;
- соблюдать правила подачи, условия и сроки хранения блюд и кулинарных изделий.

Ядро дисциплины составляют темы:

- санитарные правила, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, а так же готовой продукции и технологии ее приготовления;
- организация производства и обслуживания ПОП;
- тепловое, механическое и холодильное оборудование ПОП;
- товароведная характеристика пищевых продуктов;
- механическая и кулинарная обработка продуктов.

Методическое обеспечение курсов включает:

- технологические карты;
- технологические схемы;
- презентации.

Процесс обучения по данной программе строится на изучении теоретического материала и закреплении его на практических занятиях, где слушатели курса приобретают навыки и умения приготовления, отпуска и оценки качества различных блюд и кулинарных изделий

Итогом курса является экзамен. Экзамен проводится в форме практической и теоретической работы, практическая работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. Теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН КУРСА «ПОВАР»

Наименование предмета	Для специалистов 2-3 разряда
	Кол-во часов
1. Теоретическое обучение	
<i>1.1 Экономический курс</i>	
1.1 Экономика отрасли и предприятия	20
<i>1.2 Общеотраслевой курс</i>	
1.2.1 Товароведение пищевых продуктов	52
1.2.2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20
1.2.3 Основы калькуляции и учета	18
1.2.4 Организация производства предприятий общественного питания	14
<i>1.3 Специальный курс</i>	
1.3.1 Кулинария	152 (с учетом 20 ч. резервного времени)
1.3.2 Оборудование предприятий общественного питания	40
2. Производственное обучение	504
Консультация	12
Квалификационный экзамен (теоретический)	4
Квалификационный экзамен (практический)	4
Итого:	840

ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Номер цели	Содержание цели
<i>Слушатель будет иметь представление</i>	
1.	содержание учебных курсов;
2.	об основах рыночной экономики и предпринимательства;
3.	об основных видах травматизма на ПОП;
4.	о пищевых веществах и их значении;
5.	об организации снабжения и производства ПОП;
6.	о ценообразовании на ПОП;
7.	об основах лечебного питания;
8.	о стандартизации и контроле качества продукции;
9.	о классификации и назначению столовой посуды и приборов, сервировке стола
<i>Слушатель будет знать</i>	
10.	личную гигиену работников ОП;
11.	санитарные требования к устройству и содержанию ПОП;
12.	санитарные требования к оборудованию инвентарю, посуде и таре;
13.	санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления и реализации, сроки реализации;
14.	характеристику ПОП;
15.	организацию обслуживания посетителей;
16.	механическое оборудование;
17.	тепловое оборудование;
18.	охрану труда и технику безопасности;
19.	общие принципы организации учета на ПОП;
20.	учет сырья и готовой продукции на производстве;
21.	товароведную характеристику сырья;
22.	механическую кулинарную обработку овощей и грибов;
23.	механическую кулинарную обработку рыбы;
24.	механическую кулинарную обработку мяса;
25.	механическую кулинарную обработку мясопродуктов;
26.	механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы;
27.	тепловую кулинарную обработку продуктов;
28.	технологии приготовления супов;
29.	технологии приготовления соусов;
30.	технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
31.	технологии приготовления блюд и гарниров из овощей;
32.	технологии приготовления рыбных блюд;
33.	технологии приготовления мясных блюд;
34.	технологии приготовления холодных блюд и закусок;
35.	технологии приготовления сладких блюд и горячих напитков;
36.	технологии приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
37.	технологии приготовления бездрожжевого теста и изделий из него;
<i>Слушатель будет уметь</i>	
38.	работать с технологическими картами;
39.	составлять технологические схемы;
40.	работать по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий;

41.	соблюдать санитарные правила на лабораторно-практических занятиях;
42.	соблюдать правила техники безопасности на лабораторно-практических занятиях;
43.	выполнять первичную обработку и нарезку овощей;
44.	готовить салаты;
45.	выполнять механическую обработку рыбы;
46.	готовить блюда из рыбы;
47.	выполнять механическую обработку сельскохозяйственной птицы;
48.	готовить блюда из сельскохозяйственной птицы;
49.	готовить заправочные супы;
50.	готовить супы-пюре;
51.	готовить суп лапша домашняя;
52.	готовить основные виды соусов;
53.	готовить гарниры из овощей, круп, макаронных изделий;
54.	выполнять механическую обработку мяса;
55.	готовить блюда из мяса;
56.	готовить блюда из молочной продукции;
57.	готовить сладкие блюда и напитки;
58.	готовить дрожжевое тесто и изделия из него;
59.	готовить бездрожжевое тесто и изделия из него.

ГРАФИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ДИСЦИПЛИНЫ

Темы цели	1	2	3	4	5	6	7
1.	+	+	+	+	+	+	+
2.	+						
3.			+				
4.					+	+	+
5.		+					+
6.				+			
7.	+					+	
8.		+					
9.		+					+
10.	+						+
11.	+						
12.	+						+
13.	+						+
14.		+					+
15.		+					+
16.			+				+
17.			+				+
18.			+				+
19.				+			
20.				+			
21.					+		+
22.						+	+
23.						+	+
24.						+	+
25.						+	+
26.						+	+
27.						+	+
28.						+	+
29.						+	+
30.						+	+
31.						+	+
32.						+	+
33.						+	+
34.						+	+
35.						+	+
36.						+	+
37.						+	+
38.				+			+
39.				+			+
40.				+			+
41.	+						+
42.			+				+
43.						+	+
44.						+	+

45.						+	+
46.						+	+
47.						+	+
48.						+	+
49.						+	+
50.						+	+
51.						+	+
52.						+	+
53.						+	+
54.						+	+
55.						+	+
56.						+	+
57.						+	+
58.						+	+
59.						+	+

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.1 Экономика отрасли и предприятия (20 часов.)
1. Принципы рыночной экономики (4 часа)
2. Организационно-правовые формы предприятий (4 часа)
3. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения (4 часа)
4. Механизмы формирования заработной платы(4 часа)
5. Формы оплаты труда (4 часа)
1.2.1 Основы товароведения пищевых продуктов (52 часа.)
1. Введение (4 часа)
2. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки (10 часов)
3. Зерно и продукты его переработки (6 часов)
4. Мясо и мясные продукты (8 часов)
5. Рыба и рыбные продукты (8 часов)
6. Молоко и молочные продукты (8 часов)
7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры (2 часа)
8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия (4 часа)
9. Вкусовые продукты (2 часа)
1.2.2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (20 часов)
1. Основы физиологии питания (4 часа)
2. Основы эпидемиологии (2 часа)
3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика (4 часа)
4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания (2 часа)
5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи (4 часа)
6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания (2 часа)
7. Охрана окружающей среды (2 часа)
1.2.3 Основы калькуляции и учета (18 часов.)
2. Введение (2 часа)
3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания (2 часа)
4. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания (10 часов)
5. Учет сырья и готовой продукции на производстве (2 часа)
6. Инвентаризация продуктов и тары (2 часа)
1.2.4 Организация производства на предприятиях общественного питания (14 часов.)
1. Введение (2 часа)
2. Организация снабжения предприятий общественного питания (4 часа)
3. Организация производства предприятий общественного питания (4 часа)
4. Организация обслуживания посетителей (4 часа)
1.3.1 Кулинария (152 часа)
1. Введение (2 часа)
2. Механическая кулинарная обработка сырья (22 часа)
3. Тепловая кулинарная обработка продуктов 8 (часов)
4. Кулинарная характеристика блюд (120 часов)
1.3.2 Оборудование предприятий общественного питания (40 часов.)
1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность (4 часа)

2. Общие сведения о машинах (4 часа)
3. Механическое оборудование (16 часов)
4. Тепловое оборудование (10 часов)
5. Холодильное оборудование (6 часов)
2.1 Обучение в учебной лаборатории (80 часов)
1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности (8 часов)
2. Изучение технологического оборудования (24 часа)
3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест (8 часов)
4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи (32 часа)
6. Ознакомление с основами учета (8 часов)
2.2 Обучение на предприятии (424 часа)
1. <u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>
1.1 Отработка навыков нарезки хлеба (8 часов)
1.2 Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод (24 часа)
1.3 Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи (16 часов)
1.4 Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов (16 часов)
2. <u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>
2.1 Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей (88 часов)
2.2 Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (48 часов)
2.3 Приобретение навыков приготовления блюд из яиц (16 часов)
2.4 Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него (32 часа)
2.5 Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов (16 часов)
3. Самостоятельное выполнение работ повара 2-го – 3-го разрядов (160 часов)
Консультация (12 часов)
Квалификационный экзамен (теоретический) (4 часа)
Квалификационный экзамен (практический) (4 часа)

**1.2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Товароведение пищевых продуктов»**

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1	Введение	4	-
2	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	10	2
3	Зерно и продукты его переработки	6	2
4	Мясо и мясные продукты	8	2
5	Рыба и рыбные продукты	8	2
6	Молоко и молочные продукты	8	2
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	2	-
8	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	4	-
9	Вкусовые продукты	2	-
ИТОГО:		52	10

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения.

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.

Флодоовощные 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

Распознавание видов хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей и помологических сортов свежих плодов.

Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Определение болезней и повреждений.

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

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 4. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные 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

Распознавание ассортимента мясных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 5. 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

Распознавание ассортимента рыбных продуктов, органолептическая оценка на соответствие требованиям стандарта.

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.

практическое занятие

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

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.

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.

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.

1.2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания	4
2	Основы эпидемиологии	2
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	2
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:	20

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 стафилококка. 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 катарактах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, 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.

1.2.3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Основы калькуляции и учета»

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практ. занят.
1	Введение	2	-
2	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	2	-
3	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	10	6
4	Учет сырья и готовой продукции на производстве	2	-
5	Инвентаризация продуктов и тары	2	-
	ИТОГО:	18	6

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

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

Организация тарного хозяйства. Тарооборот. 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 рецептов 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, цикличного).

практические занятия

Изучение разделов Сборника рецептов 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.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

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

1.2.4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА предмета «Организация производства предприятий общественного питания»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Организация снабжения предприятий общественного питания	4
3	Организация производства предприятий общественного питания	4
4	Организация обслуживания посетителей	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.

1.3. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС

1.3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА предмета «Кулинария»

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		Всего	в т.ч. лабора- торные занятия
1.	Введение	2	-
2.	Механическая кулинарная обработка сырья	22	8
3.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	8	-
4.	Кулинарная характеристика блюд	120	32
	ИТОГО:	152	40

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

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей.

Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, котлетной массы из овощей, рыбы, мяса и полуфабрикатов из нее.

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. Органолептическая 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 органолептическая сценка, 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.

лабораторные работы

Приготовление и органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, каш и изделий из каш, блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из яиц и творога, бутербродов, блинов, оладий, блинчиков, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

1.3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА предмета «Оборудование предприятий общественного питания»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		Всего	в т.ч. практич. занятия
1.	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	4	-
2.	Общие сведения о машинах	4	-
3.	Механическое оборудование	16	4
4.	Тепловое оборудование	10	4
5.	Холодильное оборудование	6	2
	ИТОГО:	40	10

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. Картофелеочистительные 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. Фаршмешалки.

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 хлебозательные, для нарезки гастрономических товаров.

Хлебозательные 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.

практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации 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. Сосисковарки. 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.

практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами 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.

практические занятия

Ознакомление с холодильным оборудованием (экскурсия или урок на производстве).

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	2	3
	I. Обучение в учебной лаборатории	
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8
2.	Изучение технологического оборудования	24
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	8
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	32
5.	Ознакомление с основами учета	8
	ИТОГО:	80
	II. Обучение на предприятии	
1.	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	
1.1	Отработка навыков нарезки хлеба	8
1.2	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	24
1.3	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	16
1.4	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	16
2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	
2.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	88
2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	48
2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	16
2.4	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	32
2.5	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	16
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 2-го – 3-го разрядов Квалификационная (пробная) работа	160
	ИТОГО:	424
	ВСЕГО:	504

ПРОГРАММА

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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 2-3-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 рациональной организации труда и рабочих мест

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

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

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

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

Овладение навыками нарезки хлеба.

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

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептов 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 материальноответственных лиц.

II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья

1.1. Отработка навыков нарезки хлеба

Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.

1.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение 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 обра-

45

ботки. 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 плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

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

1.3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

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: ощипывание, 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 рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

1.4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

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 2. Приготовление готовых блюд и изделий

2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

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 органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

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 маслом 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.

2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

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.

2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

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.

2.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

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 блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Тема 3. Самостоятельное выполнение работ повара 2-го – 3-го разрядов

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-го – 3-го разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Квалификация повар — 2-й — 3-й разряды

Повар 2-го разряда

Должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов и др.

Повар 3-го разряда

Должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп. Макароны и бобовые изделия, изделия из: творога, яиц, полуфабрикаты из котлетной массы, теста, консервы, концентраты и другие продукты;
- 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. Общие требования:
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда); правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;

- основы рыночной экономики и предпринимательства.

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 (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

Учебники

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2011.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2012.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия, 2010.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Академия, 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2011.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО – М.: Академкнига, 2007.
2. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2007.
3. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2010.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2004.

Отечественные журналы:

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА», «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ», «ГАСТРОНОМ», «ПИТАНИЕ И ОБЩЕСТВО».

Электронный ресурс «Ресторанное дело». Форма доступа:
WWW.restoranoff.ru