Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Калужской области "Людиновский индустриальный техникум"

 «УТВЕРЖДАЮ»

ГАПОУ КО «ЛИТ» В.М. Харламов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СБОРНИК РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**для профессиональной подготовки**

**новых рабочих по профессии**

**16675 Повар (2-3разряды)**

2015 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий сборник предназначен для подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии "Повар".

В сборник включены: квалификационные характери­стики, примерный учебный план, тематические планы и про­граммы для подготовки новых рабочих на 2-й — 3-й разряды, квалификационные характеристики (на каждый разряд), при­мерные учебный и тематические планы спецпредметов для повышения квалификации на 4-й разряд (для присвоения 5-го и 6-го разрядов требуется среднее специальное образование).

В конце сборника приведены примерные экзаменаци­онные билеты и список учебной литературы.

Продолжительность обучения новых рабочих предлага­ется 5 месяцев в соответствии с проектом Перечня профессий для подготовки рабочих на производстве.

Продолжительность и программы обучения при повы­шении квалификации рабочих определяются и разрабатывают­ся на местах учебным заведением или учебным подразделени­ем предприятия, на базе которого проводится обучение, в за­висимости от целей и задач, сложности изучаемого материала и уровня квалификации обучаемых. В сборнике приведены примерные планы для повышения квалификации, на основе которых может быть разработана рабочая учебно-программная документация.

Учебные, тематические планы для повышения квали­фикации включают требования к знаниям и умениям, содер­жание обучения рабочих и являются дополнением к аналогич­ным материалам предшествующего уровня квалификации.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Квалификационные характеристики составлены в соот­ветствии с действующим Единым тарифно- квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 55, 1986 г.) и изменениями и дополнениями к ЕТКС, ] 990 г.

Экономическое обучение может проходить по вариа­тивному курсу, который предусматривает изучение одного из предметов, наиболее приемлемого для конкретных условий: "Основы рыночной экономики и предпринимательства", "Ос­новы менеджмента", "Экономика отрасли".

В тематические планы изучаемых предметов могут вно­ситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Тематические планы программ являются примерными и право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия по темам в пределах общего объема ча­сов, отведенных на предмет учебным планом, предоставляется непосредственно преподавателям, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения теоретических и прак­тических занятий.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем программ рассматриваются учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются председателем учебно-методического (педагогического) совета учебного заведения.

При подготовке новых рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

Мастер (инструктор) производственного обучения дол­жен обучать рабочих эффективной организации труда и ис­пользованию новой техники и передовых технологий на каж­дом рабочем месте и участке, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры экономии материалов, энергии, сохранности материальных ценностей.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) произ­водственного обучения, помимо изучения общих правил по безопасности труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые не­обходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные ква­лификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Квалификационные экзамены проводятся в соответст­вии с Положением о порядке аттестации рабочих в различных формах обучения. При этом квалификационная (пробная) ра­бота проводится за счет времени, отведенного на производст­венное обучение.

Обновление технической и технологической базы со­временного производства требует систематического включе­ния в действующие программы учебного материала по новой технике и технологии, повышению качества продукции, пере­довым приемам и методам труда, исключение устаревшего учебного материала, терминов и стандартов. Программы также должны дополняться сведениями по конкретной экономике.

ПОДГОТОВКА НОВЫХ РАБОЧИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия — повар

Квалификация — 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.

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, макаронных и бобовых изделий, творо­га, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
* признаки и органолептических 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.

учебный план

для подготовки новых рабочих по профессии "Повар" 2-го — 3-го разрядов

 Срок обучения – 5 месяцев

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Курсы, предметы** | **Всего часов за курс обучения** |
|  | ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ |  |
|  | Экономический курс |  |
| 1.1.1  | Основы рыночной экономики и предпринимательства  | 20 |
|  | Общеотраслевой курс |  |
|  | Основы товароведения пищевых продуктов | 52 |
|  | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 20 |
|  | Основы калькуляции и учета | 18 |
|  | Специальный курс |  |
|  | Специальная технология | 166 |
|  | Оборудование | 40 |
|  |  |  |
|  | ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ | 504 |
|  | Резерв учебного времени | 20 |
|  | Консультации | 12 |
|  | Квалификационный экзамен | 8 |
|  |  |  |
|  | ИТОГО: | 840 |

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

1.2. Общеотраслевой курс

1.2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета "Основы товароведения пищевых продуктов"

Тематический план

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 4 | -- |
| 2 | Плоды, 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.

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 литании.

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.

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

**Тема 2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки**

Классификация свежих овощей по различным призна­кам.

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.

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

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**

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

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

Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требова­ния к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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

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

Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, класси­фикация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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.

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

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

Колбасные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Ветчинные изделия. Пищевая ценность, характеристи­ка, требования к качеству, дефекты, кулинарное использова­ние.

Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качест­ву, пороки, кулинарное использование.

Практическое занятие

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

**Тема 5. Рыба и рыбные продукты**

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

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

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

Балычные изделия, характеристика, кулинарное исполь­зование.

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

Икра рыб. Виды икры, 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.

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

Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требова­ния к качеству, кулинарное использование.

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

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.

Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

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.

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

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.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.

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.

**Тема 9. Вкусовые продукты**

Значение вкусовых продуктов в питании. Классифика­ция.

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

Кофе и кофейные напитки. 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"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема**  | **Количество 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 работни- ков общественного питания | 2 |
| 7 | Охрана окружающей среды | 2 |
|  | ИТОГО | 20 |

**ПРОГРАММА**

 **Тема 1. Основы физиологии питания**

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 Bi 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.

**Тема 2. Основы эпидемиологии**

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и об­щественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятель­ность микроорганизмов.

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 протея в возникно­вении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель за­грязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфек­ции.

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 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 протея в возникно­вении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель за­грязнения предприятий. Меры профилоктики токсикоинфек­ции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафи-лакокка. 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 зараже-ния гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

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

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной орга­низации рабочих мест.

Санитарные требования к содержанию помещений. 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. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состоя­ния предприятий общественного питания.

**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.

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. Борьба с пьянством, алкого­лизмом, курением и наркоманией.

**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 | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 1 | -- |
| 2 | Ценообразование в предприятиях общественного питания | 2 | 1 |
| 3 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | 2 | 1 |
| 4 | Калькуляция в предприятиях общественного питания | 9 | 4 |
| 5 | Отчетность материально-отвественных лиц | 2 | -- |
| 6 | Инвентаризация продуктов и тары | 2 | -- |
|  | ИТОГО: | 18 | 6 |

ПРОГРАММА

**Тема 1. Введение**

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Задачи бухгалтерского учета в пред­приятиях общественного питания.

**Тема 2. Ценообразование в предприятиях общественного питания**

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности цено­образования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок).

Прейскуранты цен на продовольственные товары **и** продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цеп.

Практическое занятие

 Изучение структуры построения прейскурантов. Работа с прейскурантами цен.

 **Тема 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий**

 Назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных из­делий. Структура построения и правила пользования Сборни­ком рецептур блюд и кулинарных изделий.

Практическое занятие

Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинар­ных изделий и правил работы с ним.

**Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественно­го питания**

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформле­ние, регистрация и хранение.

Понятие о меню, порядок составления и утверждения.

Практическое занятие

Составление меню.

**Тема 5. Отчетность материально-ответственных лиц**

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственно­сти, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Доку­ментальное оформление материальной ответственности при различных формах.

Задачи организации учета продуктов и товаров. Доку­менты, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании кото­рых составляется отчет.

**Тема 6. Инвентаризация продуктов и тары**

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

1.3. Специальный курс

1.3.1**.** ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета "Специальная технология"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 1 | -- |
| 2 | Механическая кулинарная обработка сырья | 27 | 8 |
| 3 | Тепловая кулинарная обработка продуктов | 4 |  |
| 4 | Кулинарная характеристика блюд | 114 | 32 |
|  | ИТОГО: | 146 | 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, технологическими инструкциями.

 **Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья**

 Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного пита­ния. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка -— назначение каждой операции. 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, квашеных, кулинарное использование.

Виды грибов, поступающих в предприятия обществен­ного питания, их пищевое значение; обработка свежих шам­пиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.

Рыба. Характеристика рыбного сырья: виды, термиче­ское состояние пищевая ценность. 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.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припуска-ния, жарки, запекания, тушения. 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. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. 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. Ассортимент, нормы выхо­да, требования к качеству.

Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса; на­турально рубленые полуфабрикаты без добавления хлеба: ас­сортимент, нормы, выхода; рубленые полуфабрикаты с добав­лением хлеба (котлетная масса), рецептура, ассортимент, нор­мы выхода. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика посту­пающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: от­таивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек". Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, усло­вия хранения.

Лабораторные работы.

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей.

Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясной кот­летной массы.

**Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов**

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

**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, органо-лептическая 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.

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

ПРОГРАММА предмета "Оборудование"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 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 предприятиями ущерба, причиненного здоровью ра­бочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в свя­зи с несчастным случаем.

Гигиена труда и производственная санитария.

 Электробезопасность. Действие электрического тока т на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникно­вения пожаров.

Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный ин­вентарь. Средства пожарной сигнализации и связи.

Помощь пострадавшим при пожаре.

**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. Виды передач.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

**Тема 3. Механическое оборудование**

Универсальные приводы.

 Универсальные приводы, их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными ме­ханизмами, правила эксплуатации и техника безопасности Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины pi механизмы. Машина для сульфитации картофеля.

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 экс­плуатации и техника безопасности

Машины для обработки мяса и рыбы

Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними.

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 экс­плуатации и техника безопасности.

Машины хлеборезательные. для нарезания гастрономиче­ских продуктов.

Хлеборезательные машины, машины для нарезания гастро­номических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы на крупные куски.

Назначение, устройство, принцип действия, правила экс­плуатации и техники безопасности, технические характеристики хлеборезательных машин.

Взбивальные машины.

Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. 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).

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности 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.

Варочное оборудование.

Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электри­ческие, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы.

Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравли­ческим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасно­сти.

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 эксплуатации и техника безопасности.

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Га­зовые плиты и твердотопливные плиты.

Устройство для опаливания птицы и дичи.

Назначение, устройство, принцип работы, правила экс­плуатации и техника безопасности.

Водогрейное оборудование

Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрей­ного оборудования, техника безопасности и технические ха­рактеристики.

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 экс­плуатации и техника безопасности, технические характеристи­ки оборудования для раздачи.

Практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.

**Тема 5. Холодильное оборудование**

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

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 эксплуатации и техника безопасности, технические характери­стики.

Практические занятия

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

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема**  | **Количество часов** |
| **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 | Механическая кулинарная обработка сырья | 24 |
|  | Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод | 24 |
|  | Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов | 16 |
|  | Приготовление готовых блюд и изделий |  |
|  | Приобретение навыков приготовления блюд на картофеля и овощей | 88 |
|  | Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 48 |
|  | Приобретение навыков приготовления блюд из яиц | 16 |
|  | Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него | 32 |
|  | Приобретение навыков приготовления бутер- бродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов | 16 |
|  | Самостоятельное выполнение работ повара 2-3- го разрядов | 160 |
|  | Квалификационная (пробная) работа |  |
|  | **ИТОГО:** | 424 |
|  |  |  |
|  | **ВСЕГО:** | 504 |

ПРОГРАММА

1. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, назна­чение, построение. Овладение 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.

1. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

**Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья**

* 1. **Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов** и **ягод**

Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарем, инструментами, видами посту­пающего сырья.

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 дочистки, 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 плодов и ягод.

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

Ознакомление с условиями хранения обработанных1 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.

**1.2. 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 разруба 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. **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**

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приго­товления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпус­каемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхо­да, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.

* 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; порционирование, оформление и от­пуск.

* 1. **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 жиром и луком.

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

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

* 1. **Приобретение навыков приготовления блюд их 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.

* 1. **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 сценки качест­ва блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

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

Приобретение навыков приготовления открытых 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 2-3-го разрядов**

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-3-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.

Примечание: Детальная программа производственного обучения, учитывающая конкретные ус­ловия предприятия, разрабатывается на местах и утверждается учебным заведени­ем по согласованию с предприятиями — заказчиками кадров.

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия — повар Квалификация — 4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинар­ных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припу­щенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под мари­надом, студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульо­нов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйствен­ной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченом виде; соусов, различных видов пассеровок, горячих и холод­ных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработ­ки средней сложности; требования к их качеству, срокам, ус­ловиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, мо­репродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы опре­деления их доброкачественности; влияние кислот, солей и же­сткости воды на продолжительность тепловой обработки про­дуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Квалификация — 5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинар­ных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: ры­бы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбное, мясное и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птипы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отва­рах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или туше­ной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. При­готовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песоч­ного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки. Состав­ление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порциони-рования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рацио­нального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды-кислой, соленой и др.) ароматические вещества и способы их применения с це­лью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептур, технологические инструк­ции и правила пользования ими; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Требуется среднее специальное образование.

Квалификация — 6-й разряд

 Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинар­ных изделий, требующих особо сложной кулинарнойобработки: поросенок заливной или фаршированный; паштет из печени; кнели рыбные в желе; рыба заливная, фарширован­ная; мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе; мясной сыр; бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками, уха из различных пород рыб, ботвинья, окрошка, овощная, мясная, с дичью, блюда из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах, мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты нату­ральные или фаршированные из кур или дичи, яично-масляные соуса, масляные смеси, соус — майонез с различ­ными вкусовыми и ароматическим добавками; желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в си­ропе, со взбитыми сливками на сахаре; воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирмен­ных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь; изде­лий и готовых блюд для выставок-продаж.

 Должен знать: рецептуры, технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приго­товления национальных, фирменных блюд и блюд иностран­ных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запре­щенные к применению по отдельным диетам; изменения, про­исходящие при тепловой обработке с белками, жирами, угле­водами, витаминами, красящими и другими веществами, со­держащимися в пищевых продуктах; правила порционирования. оформления и подачи заказных, фирменных и диетиче­ских блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов пи­тающихся и др.; способы устранения пороков в готовой про­дукции.

Требуется среднее специальное образование.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для повышения квалификации повара на 4-й разряд

 Срок обучения – 2 месяца

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Курсы, предметы** | **Всего часов за курс обучения** |
| **1** | **ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ** |  |
|  | Основы рыночной экономики и предпринимательства | 20 |
|  | Общеотраслевой курс |  |
|  | Основы товароведения пищевых продуктов | 20 |
|  | Организация производства предприятий общественного питания | 24 |
|  | Совершенствование учета, отчетности и контроля | 20 |
|  | Специальный курс |  |
|  | Кулинария | 190 |
|  | Оборудование. Охрана труда | 30 |
|  | Консультации | 8 |
|  | Квалификационный экзамен | 8 |
|  | ИТОГО: | 320 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета "Основы товароведения пищевых

продуктов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Основные направления в развитии производства и потребления пищевых продуктов | 4 | -- |
| 2 | Перспективы развития ассортимента пищевых продуктов | 16 | 6 |
|  | ИТОГО: | 20 | 6 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета "Организация производства предприятий общественного питания"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Характеристика типов предприятий общественного питания | 2 | -- |
| 2 | Организация снабжения и хранения сырья | 2 | -- |
| 3 | Оперативное планирование работы производств | 2 | -- |
| 4 | Организация производства | 16 | 4 |
| 5 | Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания | 2 | -- |
|  | ИТОГО: | 24 | 4 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета "Совершенствование учета, отчетности и контроля"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Ценообразование в предприятиях общественного питания | 4 | 2 |
| 2 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | 2 | -- |
| 3 | Калькуляция в предприятиях общественного питания | 2 | 2 |
| 4 | Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность материально-ответственных лиц | 6 | 4 |
| 5 | Учет предметов материально- технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря | 2 | -- |
| 6 | Предупреждение правонарушений на предприятиях общественного питания | 2 | -- |
|  | ИТОГО: | 20 | 8 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета "Кулинария"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 1 | -- |
| 2 | Обработка овощей и грибов | 6 | 4 |
| 3 | Обработка рыбы и морепродуктов | 8 | 4 |
| 4 | Обработка мяса, птицы, дичи и кролика | 10 | 4 |
| 5 | Тепловая обработка продуктов: | 1 | -- |
| 5.1.  | Супы | 24 | 14 |
| 5.2. | Соусы | 16 | 6 |
| 5.3.  | Блюда и гарниры из овощей | 20 | 10 |
| 5.4.  | Блюда из рыбы и морепродуктов | 20 | 10 |
| 5.5. | Блюда из мяса и птицы | 30 | 10 |
| 5.6.  | Холодные блюда и закуски | 16 | 16 |
| 5.7.  | Сладкие блюда и напитки | 16 | 8 |
| 5.8.  | Мучные изделия и блюда | 16 | 8 |
| 6 | Оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий | 6 | -- |
|  | ИТОГО: | 190 | 92 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета "Оборудование. Охрана труда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Оборудование предприятий венного питания: |  |  |
|  | Элементы электросилового оборудования | 2 | -- |
|  | Механическое оборудование | 12 | 6 |
| 1.3. | Тепловое оборудование | 8 | 4 |
| 1.4. | Холодильное оборудование | 4 | 2 |
| 2 | Охрана труда | 4 | -- |
|  | ИТОГО: | 30 | 12 |