Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Калужской области "Людиновский индустриальный техникум"

|  |  |
| --- | --- |
| рассмотренО  на заседании педагогического совета техникума  Протокол № 1 от «31» августа 2021 года | «УТВЕРЖДАЮ»  ГАПОУ КО «ЛИТ» В.М. Харламов  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**программа подготовки по профессиям рабочих**

Нормативный срок освоения ОППО – 5 месяцев

Квалификация:

16675 Повар (2-3разряды)

г. Людиново

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана на основе квалификационных требований и должностных обязанностей по профессии 16675 Повар и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569; профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н

Организация – разработчик:

ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Чеботарева Л.Ю. – методист

|  |
| --- |
| СОДЕРЖАНИЕ  **1 Общие положения** |
| 1.1.Нормативно-правовые основы разработки программы |
| 1.2Требования к поступающим |
| **2. Цель и планируемые результаты обучения** |
| 2.1. Виды трудовой деятельности |
| **3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы** |
| 3.1. Объем и наименование модулей, формы аттестации |
| 3.2. Тематические планы и содержание модулей |
| **4. Фактическое ресурсное обеспечение** |
| 4.1. Кадровое обеспечение реализации программы |
| 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы |
| 4.3. Материально техническое обеспечение реализации программы |
| **5. Формы аттестации и оценочные материалы** |
| 5.1.Виды аттестации и формы контроля |
| 5.2. Контрольно-оценочные материалы |
| **6. Используемая литература** |

**1.Общие положения**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы**

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45(в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

**1.2. Требования к поступающим**

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям должностям служащих предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии.

Принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование.

**2. Цель и планируемые результаты обучения**

**2.1. Виды трудовой деятельности**

С целью овладения видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения программы. В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента слушатель должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента слушатель должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании не использованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента слушатель должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента слушатель должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовойпродукции;

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента слушатель должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно

эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведении расчетов с потребителями

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**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 2-го разряда должен уметь:**

Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Проводить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; переборку зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля; удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей; мойку овощей, промывку их после очистки, доочистки; нарезку хлеба, картофеля, овощей, зелени; размораживание рыбы, мяса, птицы; потрошение рыбы, птицы, дичи; разделку сельди, кильки; обработку субпродуктов.

**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.

- 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.

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

Выполнять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Планируемые результаты обучения**

Результатом освоения программа профессиональной подготовки по профессии является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого

уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразногоассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы**

Программа рассчитана на 840 часов.

**3.1 Объем и наименование модулей, формы аттестации**

**Учебный план**

для подготовки новых рабочих по профессии

16675 « Повар» 2-го - 3-го разрядов

Срок обучения - 5 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Курсы, предметы** | **недели** | | | | | | **Всего часов** | |
| **1-4**  **(4 н)** | **5-8**  **(4 н)** | **9-12**  **( 4 н)** | **13-16**  **(4 н)** | **17-20**  **(4 н)** | **21**  **(1 н)** |
| **Теория** | **ЛПР** |
|  | Теоретическое обучение |  |  |  |  |  |  | 256 |  |
| *1* | *Экономический курс* |  |  |  |  |  |  | 24 | 8 |
| 1.1 | Основы рыночной экономики и предпринимательства | 2/8 | 2/8 | 2/8 |  |  |  | 24 | 8 |
| *2* | *Общеотраслевой курс* |  |  |  |  |  |  | 80 | 28 |
| 2.1 | Основы товароведения пищевых продуктов | 4/16 | 2/8 | 2/8 | 2/8 |  |  | 40 | 8 |
| 2.2 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |  | 2/8 | 2/8 | 2/8 |  |  | 24 | 8 |
| 2.3 | Основы калькуляции и учёта | 2/8 | 2/8 |  |  |  |  | 16 | 12 |
| *3* | *Специальный курс* |  |  |  |  |  |  | 152 | 72 |
| 3.1 | Специальная технология | 6/24 | 6/24 | 8/32 | 10/40 |  |  | 120 | 60 |
| 3.2 | Оборудование | 2/8 | 2/8 | 2/8 | 2/8 |  |  | 32 | 12 |
|  | Производственное обучение | 24/96 | 24/96 | 24/96 | 24/96 | 40/160 | 32/32 | 576 |  |
|  | Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |
|  | **Итого:** | **160** | **160** | **160** | **160** | **160** | **40** | **840** |  |

**Экономический курс**

Тематический план

учебной дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование тем | Количество аудиторных часов | |
| всего | в т.ч. практи-ческие занятия |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Отрасль в системе национальной экономики | 2 |  |
| Тема 2. Экономические ресурсы отрасли | 2 |  |
| Тема 3. Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике | 4 |  |
| Тема 4. Основные средства | 2 |  |
| Тема 5. Оборотные средства | 4 | 2 |
| Тема 6. Трудовые ресурсы. Организация и оплата труда | 2 | 2 |
| Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции | 2 | 1 |
| Тема 8. Ценообразование в рыночной экономике | 2 | 1 |
| Тема 9. Прибыль и рентабельность | 4 | 2 |
| Всего по дисциплине: | 24 | 8 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Отрасль в системе национальной экономики

Слушатель должен:

*знать:*

- о современном состоянии и перспективах развития отрасли.

Народнохозяйственный комплекс России. Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики. Роль и значение отрасли в системе рыночной экономики. Перспективы развития отрасли.

Тема 2. Экономические ресурсы отрасли

Слушатель должен:

*знать:*

классификацию материально-технических ресурсов и показатели их использования.

Особенности формирования и использования материальных, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов предприятия.

Тема 3. Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике

Слушатель должен:

*знать:*

основные признаки предприятия;

- механизм функционирования предприятия.

Предприятие: цель деятельности, основные экономические характеристики (форма собственности, степень экономической свободы, форма деятельности, форма хозяйствования).

Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, акционерное общество: сущность и особенности функционирования.

Тема 4. Основные средства

Слушатель должен:

*знать:*

отраслевую структуру и эффективные формы использования основных средств;

амортизацию основных средств.

Экономическая сущность основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Пути улучшения использования основных средств предприятия.

Тема 5. Оборотные средства

Слушатель должен:

*знать:*

состав и структуру оборотных средств и их использование в отрасли, на предприятии.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств. Элементы оборотных средств, нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Источники формирования оборотных средств. Показатели использования оборотных средств.

Тема 6. Трудовые ресурсы. Организация и оплата труда

Слушатель должен:

*знать:*

состав и структуру персонала предприятия;

показатели и резервы роста производительности труда;

тарифную систему;

*уметь:*

рассчитывать заработную плату отдельных категорий работающих.

Производственный персонал предприятия. Состав и структура персонала предприятия. Производительность труда. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда.

Материальное стимулирование труда. Сущность заработной платы, принципы и методы ее начисления. Тарификация труда. Единая тарифная система. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Учет выработки и заработной платы в ценах.

Практическая работа №1: «Расчет заработной платы различных категорий работников».

Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции

Слушатель должен:

*знать:*

классификацию затрат себестоимости;

отраслевые особенности структуры себестоимости;

Понятие о себестоимости продукции. Виды себестоимости продукции, работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.

Тема 8. Ценообразование в рыночной экономике

Слушатель должен:

*знать:*

структуру ценообразования, ее отраслевые особенности;

*уметь:*

рассчитывать цену продукции.

Сущность и функции цены как экономической категории. Система цен и их классификация. Факторы, влияющие на уровень цены.

Практическая работа №2: «Определение цены продукции».

Тема 9. Прибыль и рентабельность

Слушатель должен:

*знать:*

источники образования прибыли;

виды рентабельности;

*уметь:*

рассчитывать прибыль и рентабельность.

Прибыль предприятия – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Выручка, доходы и прибыль предприятия.

Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности. Расчет уровня рентабельности предприятия и продукции.

Практическая работа №3: «Расчет прибыли и рентабельности отдельных видов товаров».

**Общетехнический курс**

Тематический план

учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов | |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 2 |  |
| 2 | Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки | 4 |  |
| 3 | Зерно и продукты его переработки | 4 | 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 | 2 |  |
| 9 | Вкусовые продукты | 2 |  |
|  | ИТОГО: | 40 | 8 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

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.

Тематический план

учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов** | **В т.ч ЛПЗ** |
| 1 | Основы физиологии питания | 4 |  |
| 2 | Основы эпидемиологии | 2 |  |
| 3 | Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика | 4 | 2 |
| 4 | Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания | 4 | 2 |
| 5 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи | 4 | 2 |
| 6 | Личная и профессиональная гигиена работни- ков общественного питания | 4 | 2 |
| 7 | Охрана окружающей среды | 2 |  |
|  | ИТОГО | 24 | 8 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 впредприятиях 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- иглистоносительство, 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.

Тематический план

учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов | |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 2 |  |
| 2 | Ценообразование в предприятиях общественного питания | 2 | 2 |
| 3 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | 2 | 2 |
| 4 | Калькуляция в предприятиях общественного питания | 6 | 6 |
| 5 | Отчетность материально-отвественных лиц | 2 | 2 |
| 6 | Инвентаризация продуктов и тары | 2 |  |
|  | ИТОГО: | 16 | 12 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Тематический план

учебной дисциплины «Специальная технология»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Кол-во часов | |
| всего | В т.ч. практич. занятий |
| 1 | Введение | 2 |  |
| 2 | Механическая кулинарная обработка сырья | 20 | 10 |
| 3 | Тепловая кулинарная обработка продуктов | 8 | 4 |
| 4 | Кулинарная характеристика блюд | 90 | 46 |
|  | ИТОГО: | 120 | 60 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Озна­комление с действующимисборникам 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.

Лабораторные работы.

Отработка приемов тепловой обработки продуктов

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, оладий,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.

Тематический план

учебной дисциплины «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 | 2 |
| 3 | Механическое оборудование | 10 | 4 |
| 4 | Тепловое оборудование | 8 | 4 |
| 5 | Холодильное оборудование | 6 | 2 |
|  | ИТОГО: | 32 | 12 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Практические занятия

Отработка практических навыков безопасной эксплуатации технологического оборудованияэ

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).

Тематический план и содержание производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов** |
| 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 | 16 |
| 4 | Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи | 32 |
| 5 | Ознакомление с основами учета | 24 |
| 6 | Механическая кулинарная обработка сырья | 24 |
| 7 | Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод | 24 |
| 8 | Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов | 24 |
| 9 | Приготовление готовых блюд и изделий | 24 |
| 10 | Приобретение навыков приготовления блюд на картофеля и овощей | 88 |
| 11 | Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 48 |
| 12 | Приобретение навыков приготовления блюд из яиц | 24 |
| 13 | Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него | 32 |
| 14 | Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов | 24 |
| 15 | Самостоятельное выполнение работ повара 2-3- го разрядов | 160 |
|  | Квалификационная (пробная) работа | 8 |
|  | **ВСЕГО:** | 584 |

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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.

Тема 6. 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.

Тема 7. 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.

Тема 8. 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 9. 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.

Тема 10. 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.

Тема 11. 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.

Тема 12. 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.

Тема 13. 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.

Тема 14. 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 15. 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.

**4. Фактическое ресурсное обеспечение.**

Ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии Повар формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ресурсное обеспечение техникума определяется в целом по программе профессиональной подготовки и включает в себя:

• кадровое обеспечение;

• учебно-методическое и информационное обеспечение;

• материально-техническое обеспечение.

**4.1 Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация программы профессиональной подготовки рабочих по профессии Повар должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.**

Программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-методической документацией.

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по программе профессиональной подготовки, изданными за последние 5 лет.

**4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы.**

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;

б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;

в) лаборатории, оснащенные тренажерами;

в )компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;

г) учебно-производственные мастерские, укомплектованные необходимым оборудованием: учебный кулинарный цех

**5. Формы аттестации и оценочные материалы.**

**5.1 Виды аттестации и формы контроля**

**Промежуточная аттестация**

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в техникуме.

**Итоговая аттестация**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей

**5.2 Контрольно-оценочные материалы**

1. В процессе тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий происходят изменения:

а) денатурация белка;

б) клейстеризация крахмала

в) протопектин переходит в пектин

2. При варке в наплитных кастрюлях или сотейниках кашу упаривают:

а) на водяной бане;

б) в жарочном шкафу;

в) в пароконвектомате;

г) все варианты верны.

3. Рис откидной на 1 кг крупы берут воды:

а) 6 литров;

б) 3,7 литра;

в) 2 литра.

4. Продолжительность варки бобовых колеблется в следующих пределах:

а) чечевица 45-60 мин.;

б) горох 60-90 мин.;

в) фасоль 1,5-2 часа.

5. Для варки макарон основным способом на 1 кг изделий берут:

а) 6 л жидкости и 50 г соли;

б) 3,7 л жидкости и 30 г соли;

в) 5 л жидкости и 20 г соли.

6. Блюда и гарниры из макаронных изделий хранят при температуре 70-80°C не более:

а) 3-5 часов;

б) 1-2 часа.

7. Жареный омлет должен иметь форму пирожка. Цвет светло-желтый со слегка поджаристой корочкой. Консистенция упругая:

а) да; б) нет.

8. Укажите, какие продукты входят в состав полуфабриката блюд:

ингредиенты: Тесто для домашней лапши; Тесто для блинчиков; Тесто для вареников; Тесто для пельменей:

1) молоко; 2) сахар; 3) соль; 4) яйца; 5) мука; 6) вода.

9. Чем обуславливается пищевая ценность яиц:

а) содержание белков, жиров, витаминов и воды;

б) витаминов А, Д, В, В2, минеральных веществ;

в) железа, фосфора, серы, холестерина и лецитина.

10. Для варки одного яйца берут воды:

а) 250-300 г; б) 200-300 г; в) 220-300 г.

11. Укажите правильную рецептуру для приготовления блюда «яичная кашка»:

а) 2 яйца или меланж 60, молоко 40, масло сливочное 5, гренки 35 или сыр 16,5. Выход 140, 120;

б) 2 яйца или меланж 80, молоко 40, масло сливочное 5, гренки 35 или сыр 16,5. Выход 140, 120;

в) 2 яйца или меланж 60, молоко 40, масло сливочное 5, гренки 30 или сыр 15. Выход 140, 120.

12. Фаршированные омлеты отпускают с гарниром:

а) из хлеба и каш;

б) мясными, овощными, сладкими;

в) рыбными, овощными.

13. Укажите рецептуру приготовления яиц, запеченных под молочным соусом:

а) яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 20, масло сливочное 10, соус 100, сыр 6,5. Выход 175;

б) яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 15, масло сливочное 10, соус 100, сыр 5,6. Выход 175;

в) яйцо 1 шт., хлеб пшеничный 15, масло сливочное 3, соус 100, сыр 6,5. Выход 175.

14. При какой температуре протирают вареный картофель для приготовления картофельного пюре:

а) 60º С, б) 80º С, в) 40º С.

15. Определите срок хранения блюд из яиц:

а) 24 часа; б) не подлежат хранению; в) 6 часов

16. Размер брусочка из картофеля:

а) длина 4-5 см, ширина 0,7-1 см;

б) д. 3-4 см, ш. 0,5-0,8 см;

в) д. 3-4 см, ш. 0,7-0,1 см.

17. Размер кубика из моркови:

а) крупные 2-2,5 см, средние 1-1,5 см, мелкие 0,3-0,5 см;

б) средние 1-0,5 см, мелкие 0,5-0,8 см, крошка;

в) средние 1-1,5 см, мелкие 0,3-0,5 см, крошка.

18. Простая форма нарезки лука:

а) кольца, соломка, дольки, крошка;

б) соломка, крошка, дольки;

в) стружка, кольца, ломтики.

19. Подготовка капусты для голубцов:

а) зачистка, удаление кочерыги, промывание, варка по полуготовности;

б) промывание, варка до полуготовности в подсоленной воде;

в) удаление кочерыги, промывание, варка до полуготовности.

20. Какие условия необходимы для сохранения витамина С при тепловой обработке овощей:

а) овощи закладывают в холодную воду;

б) овощи варят при открытой крышке;

в) овощи варят при закрытой крышке.

21. Картофель, жаренный основным способом, солят:

а) в начале жарки;

б) после образования корочки;

в) при отпуске.

22. Подготовка капусты для фарширования:

а) удаление кочерыжки, промывание, варка до полуготовности;

б) удаление кочерыжки, промывание, припускание до полуготовности;

в) удаление кочерыжки, промывание, разбор на листья.

23. С каким соусом отпускают помидоры фаршированные:

а) молочный, сметанный, сметанный с томатом,

б) сметанный, сметанный с томатом, белый;

в) сметанный, сметанный с томатом, томатный.

24. Выберите из перечисленных в ответах видов пассировок и бульонов те, которые составляют основу для приготовления красного основного соуса:

а) белая жировая пассировка                   б) красная сухая пассировка

в) белый бульон                                        г) коричневый бульон

25. Установите соответствие между видами пассировок и температурой их приготовления:

а) красная сухая                       1) 120С

б) белая жировая                      2) 20С

в) холодная                               3) 150С

26. Укажите классификацию соусов на сливочном масле:

а)  сухарный соус                     б) белый соус

в)  абрикосовый соус                г) красный соус

27. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

а) Московский; б) Украинский; в) Домашний

28. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) Ленинградский; б) Московский; в) Домашний

29. Установите соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа «Крестьянского»:

а) картофель – брусочки, морковь, лук – соломкой;

б) картофель – средний кубик, морковь, лук – мелкий кубик;

в) капуста – шашками, морковь, лук и картофель – дольки;

г) капуста – шашками, картофель – крупными кубиками, морковь – кружочками.

30. Что делают с продуктами, чтобы получились супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

ЛИТЕРАТУРА

*Основные источники:*

1.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей из грибов – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.Оборудование предприятий общественного питания - электронное издание 2017.

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. –М:

«Академия» 2016.

5.Шильман Л.З., Технологические процессы предприятий общественного питания. -М: «Академия» 2013.

6.Кудинария 20 тем – электронное издание

*Дополнительные источники:*

1. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.

2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2005

3. В.П. Андропов, Т.В. Пыжова Производственное обучение профессии «Повар». Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Издательский центр «академия», 2007. – 96 с.

4. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания – М.: ДеЛиПринт, 2003.

5. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан. Ресторатор, CHEFART.

*Интернет- ресурсы*

1. <http://www.restoved.ru/>

2. <http://spb.menu.ru/>