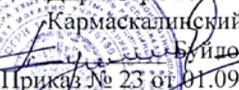


Муниципальное образовательное бюджетное учреждение  
«Межшкольный учебный комбинат муниципального района  
Кармаскалинский район Республики Башкортостан»

Принято  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 30.08.2014г.

Согласовано  
заместитель директора  
по УВР  Валеев Ф.Н.  
« 29 » 08 2014г.

Утверждаю  
Директор МОБУ  
Кармаскалинский МУК  
 Буйдов А.П.  
Приказ № 23 от 01.09.2014г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по подготовке поваров  
на 2014-2016 учебный год

Мастер производственного  
обучения  
Завьялова З.А.

с.Кармаскалы – 2014г.

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основная профессиональная образовательная программа муниципального образовательного бюджетного учреждения «Межшкольный учебный комбинат муниципального района Кармаскалинский район Республики Башкортостан» разработана на основе:

Федерального закона «Об образовании»; разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №516 от 17 мая 2010 года зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 17682 от 01 июля 2010 года) 260807.01 Повар

В соответствии с рекомендациями специальность «Повар» относится к социально-экономическому профилю. Профессия по 260807.01 Повар с уровнем квалификации 3 разряда. Срок обучения 2 года.

Образовательная программа обеспечивает подготовку специалистов по профессии «Повар» в профессиональной сфере общественного питания и разработана с применением технологии структурирования содержания образования.

Структура учебного плана включает: индексацию дисциплин, наименование циклов, разделов, дисциплин, учебную нагрузку обучающихся в часах, распределение обязательной нагрузки.

Образовательный процесс мастером производственного обучения в МОБУ МУК осуществляется на основе утвержденных директором рабочих программ, расписания занятий.

Весь курс обучения, по специальности «Повар» состоит из следующих частей:

1. Теоретической;
2. Практической;

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокomпьютерными программами, а также в каждом разделе планируется контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация. Нормативный срок освоения программы 840 часов при очной форме подготовки.

### **Квалификационная характеристика.**

Программа профессиональной подготовки по рабочей профессии «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

#### **Учебные дисциплины:**

1. Охрана труда.
2. Основы рыночной экономики и предпринимательства.
3. Деловая культура.
4. Физиология питания, санитария и гигиена.

5. Товароведение пищевых продуктов.
6. Организация производства и оборудования предприятий общественного питания.
7. Калькуляция и учет

#### **Профессиональный модуль:**

1. Кулинария
2. Производственное обучение

#### **Назначение профессии:**

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Повар 3-его разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Повар 3-его разряда должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
  - жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
  - запекать овощные и крупяные изделия;
  - формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
  - формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда, из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;

## Рабочий план

### Для подготовки по специальности «Повар»

Со сроком 2 года.

№п.п	Наименование циклов и предметы	Всего часов	Теория часов	Практика часов
1.	<b>Теоретический цикл</b>			
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12	
1.2.	Деловая культура	35	35	
2.	<b>Профессиональный цикл</b>			
2.1	Охрана труда	20	20	
2.2	Организация производства и оборудования Предприятий общественного питания	80	70	10
2.3	Физиология питания , санитария и гигиена	40	40	
2.4	Товароведение пищевых продуктов	80	50	30
2.5	Калькуляция и учет	73	50	23
2.6	Кулинария	180	180	
2.7	Производственное обучение	310		310
2.8	Квалификационный экзамен	10		10
	<b>Всего</b>	<b>840</b>	<b>457</b>	<b>383</b>

### 1 год обучения

№ п.п	Наименование циклов и предметы	Всего часов	Теория часов	Практика часов
1.	<b>Теоретический цикл</b>			
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	12	12	
1.2.	Деловая культура	35	35	
2.	<b>Профессиональный цикл</b>			
2.1	Охрана труда	10	10	
2.2	Организация производства и оборудования Предприятий общественного питания	80	70	10
2.3	Физиология питания, санитария и гигиена.	40	40	
2.4	Калькуляция и учет	53	53	
2.4	Кулинария	90	90	
2.5	Производственное обучение	140		140
	<b>Всего</b>	<b>460</b>	<b>310</b>	<b>150</b>

**2 год обучения**

<b>№п.п</b>	<b>Наименование циклов и предметы</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Теория часов</b>	<b>Практика часов</b>
<b>1</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
1.1	Охрана труда	10	10	
1.2	Калькуляция и учет	20	20	
1.3	Товароведение пищевых продуктов	80	50	30
1.4	Кулинария	90	90	
1.5	Производственное обучение	170		170
	Экзамены	10	10	
	<b>Всего</b>	<b>380</b>	<b>180</b>	<b>200</b>

**Пояснительная записка  
к учебной дисциплине  
«Основы рыночной экономики и предпринимательства»**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в теоретический цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

**Тематический план  
«Основы рыночной экономики и предпринимательства»**

<b>Наименование циклов</b>	<b>Кол-во час</b>
<b>Основы рыночной экономики и предпринимательства</b>	12
1. Главные вопросы экономики	1.
2. Как работает рынок .	1.
3. Мир денег .Законы денежного обращения.	1.
4. Человек на рынке труда.	1
5. Как семьи получают и тратят деньги	1.
6. Экономические задачи государства	1.
7. Государственные финансы.	1.
8. Экономический рост .Экономическое развитие.	1.
9. Факторы формирования заработной платы	1
10. Факторы формирования предложения	1
11. Причины устойчивых различий в уровнях оплаты труда	2
итого	12

**Результаты обучения.**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

**Уметь:**

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;  
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях  
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

**Знать:**

принципы рыночной экономики  
организационно-правовые формы организаций  
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения  
механизмы формирования заработной платы  
формы оплаты труда

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по общественным дисциплинам

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, учебников;

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Жиделева В.В., Каптейн Ю.Н. Экономика предприятия: Учеб. пособие – М.: ИНФРА – М, 2008 (высшее образование).
2. Соколова С.В. Основы экономики: Учеб. пособие для нач. проф. Образования М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Интернет сайт: <http://www.mgupp.ru>

**Пояснительная записка  
к учебной дисциплине  
«Деловая культура»**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Повар» Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в теоретический цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

**Результаты обучения**

**умения**

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место;

**знания**

- этика деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;

### Тематический план «Деловая культура»

<b>Деловая культура.</b>	<b>35</b>
1 Технология трудовой деятельности	2
2 Технология познавательной деятельности.	2
3 Технология игровой деятельности.	2
4 Технология управленческой деятельности.	2
5 Технология Общения.	2
6 Сущность понятие профессиональная деятельность.	2
7 Разделение и специализация труда в процессе профессиональной деятельности.	2
8 Сферы профессиональной деятельности.	2
9 Понятие «культуры труда»	2
10 Профессиональная этика и культура деловых взаимоотношений.	2
11 Профессиональные становления и карьера.	2
12 Интеллектуально- духовное развитие человека в технологической среде.	2
13 Основы жизненного и профессионального самоопределения.	2
14 Самопознание и самооценка как условие успешного функционирования личности в социально- технологической среде.	2
15 Методы самовоспитания личности	2
16 Принятие решения о профессиональном выборе.	2
17 Пути его реализации.	2
18 Тесты	1
итога	35

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловая культура», библиотека и читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет;

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Р.Н. Ботавина Этика деловых отношений. Москва «Финансы и статистика» 2002 г
2. Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения.-М.:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2009.
3. Козюлина Н.С. Продавец, Контролер-кассир: Учебник. 5-е изд., перераб. и доп. –М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011.-428с.
4. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений. М., Дрофа, 2004 г

## Пояснительная записка

### к учебной дисциплине

#### « Физиология питания, санитария и гигиена»

Учебная дисциплина изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, -инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

#### Учебная литература

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2001г.
2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.
3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.

#### Тематический план

##### «Физиология питания ,санитария и гигиена. »

<b>Физиология питания ,санитария и гигиена.</b>	<b>40</b>
1.Общие сведения о предмете. Белки, жиры, углеводы. Основные пищевые вещества, их роль	2
2. Витамины, минеральные вещества, вода	2
3 Пищеварение и усвояемость пищи. Пищеварение в ротовой	2

полости. Строение человека.	
4 Роль печени, поджелудочной железы в пищеварении. Усвояемость пищевых веществ в кишечнике	2
5 Понятие об обмене веществ. Расход энергии в зависимости от группы населения	2
6 Питание различных групп населения. Особенности питания детей и подростков.	2
7 Основы микробиологии. Морфология и биология микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	2
8 Пищевые инфекции и отравления .Глистные заболевания	2
9 Основы гигиены и санитарии .Основные сведения. Инфекционные заболевания персонала и их предупреждение.	2
10 Личная гигиена работника ПОП. Санитарный режим на производстве ,периодичность медобследований.	2
11 Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП. Значение санитарии и гигиены в работе.	2
12 Требования к содержанию ПОП. Дезинфекция, дезинсекция ,дератизация	2
13 Санитарные требования к оборудованию ,инвентарю, посуде.	2
14 Маркировка, уход, хранение, мытье инвентаря, посуды, оборудования.	2
15 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продовольствий.	2
16 Санитарные требования к кулинарной обработке продовольствий механически и тепловой.	2
17 Санитарный контроль готовой продукции	2
18 Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2
19 Условия хранения и сроки реализации готовых блюд и полуфабрикатов.	2
20 Обобщение изученного материала.	2
итого	40

### **Содержание программы**

#### **Основы микробиологии**

##### **Понятие о микроорганизмах.**

**Знать:** Микробиология, развитие этой науки. Бактерии, формы бактерий, виды плесневелых грибов, формы клеток дрожжей.

**Уметь:** Различать разновидности микробов.

Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы их величина. Форма, строение, размножение, спорообразование.

Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда. Понятие о микроорганизмах, их классификация. Пищевые продукты питания – среда для развития микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты.

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

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

### **Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания**

**Знать:** Классификация пищевых отравлений.

Возбудители инфекции. Заболевания: дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллёз. Зоонозы. Отравление ядами. Глисты. Представители и переносчики,

**Уметь:** Предпринимать меры по предупреждению заболеваний.

#### **Пищевые инфекции**

Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.

Пищевые отравления. Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического заражения. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых отравлениях. Виды пищевых отравлений. Профилактика кишечных инфекций и глистных заболеваний. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

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

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

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

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

Гигиена первичной обработки пищевых продуктов. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов. Соблюдение сроков реализации готовой пищи. Понятие о лабораторном исследовании продуктов.

### **Основы санитария и гигиены**

**Знать:** Гигиена труда, рациональная организация трудового процесса. Личная гигиена.

#### **Содержание**

тела, рук в чистоте. Санитарная одежда. Виды вредных привычек. Виды инфекционных заболеваний: туберкулёз, венерические заболевания.

**Уметь:** Предпринимать меры предосторожности. Предпринимать меры для предотвращения заболеваний. Рационально организовывать процесс трудовой деятельности, соблюдать гигиенические требования.

1. Правила личной гигиены работников пищевого производства.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятиях общественного питания.
3. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

4. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования: к содержанию предприятий общественного питания; к территории и планировке помещений; к помещениям для приема и хранения продуктов, к производственным помещениям, к помещениям, связанным с обслуживанием потребителей; к инвентарю, оборудованию, посуде, таре. Санитарные требования к устройству и оборудованию моечных помещений. Значение применения посудомоечных машин. Режим мытья столовой посуды при ручном и механическом способах. Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

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

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

### **Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд**

**Знать:** Санитарные требования к обработке: мяса, птицы, рыбы, овощей, сыпучих и молочных продуктов. Соблюдать санитарные требования к обработке: мяса, птицы, рыбы, овощей, сыпучих и молочных продуктов. Бракераж. Оценка качества.

**Уметь:** Устанавливать условия хранения продуктов питания.

Санитарные требования: к приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов; к приему, хранению сырья и полуфабрикатов; к механической кулинарной обработке продуктов; к изготовлению полуфабрикатов из мяса и рыбы; к тепловой кулинарной обработке продуктов; к отпуску готовых блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи. Бракераж готовой продукции.

### **Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства.**

**Знать:** Основные службы и документы осуществляющие надзор за качеством продукции и обслуживанием населения.

**Уметь:** действовать в рамках требований предъявляемых ЦГСЭН при работе на предприятии Проводить санитарный контроль помещений, посуды, инвентаря

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

## Пояснительная записка

### к учебной дисциплине

#### «Организация производства и оборудования предприятий общественного питания»

На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием;

правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации.

#### **Учебная литература**

1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М: «Академия», 2002 г.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М: «Академия», 2009 г.

#### **Тематический план**

##### **«Организация производства и оборудования предприятий общественного питания.»**

<b>Организация производства и оборудования предприятий общественного питания.</b>	<b>80</b>
<b>Организация производства ПОП</b>	<b>40</b>
1 Производственная инфраструктура и ее характеристика	2
2 Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2
3 Организация рабочего места	2
4 Организация работы овощного цеха	2

5.Организация работы мясного цеха	2	
6 Организация работы птицеголовьего цеха	2	
7Организация рыбного цеха	2	
8 Особенности работы мясо- рыбного цеха	2	
9Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	2	
10 Организация работы цеха обработки зелени	2	
11Организация работы горячего цеха	2	
12 Организация работы холодного цеха	2	
13 Организация работы кулинарного цеха	2	
14 Организация работы мучных изделий	2	
15 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях ОП	2	
16 Организация работы вспомогательных производственных помещений	2	
17 Организация работы моечной кухонной посуды	2	
18 Организация работы хлеборезки	2	
19 Организация работы раздаточного цеха	2	
20 Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража	2	
<b>Оборудования ПОП</b>	<b>30</b>	<b>10</b>
1. Общие сведения о машинах классификация машин ПОП .Техническая документация	2	
2 Универсальные приводы и сменные механизмы	2	
3 Назначение ,правила эксплуатации ,техника безопасности при работе	2	
4 Машины для обработки овощей и картофеля .Общие сведения, классификация	1	1
5.Машины для мытья и очистки картофеля	2	
6 Овощерезательные машины .Характеристика ,правила работ и ТБ	1	1
7Машины для обработки мяса и рыбы. Рыбоочистительная машина	2	
8Мясорубка,принцип работы ,устройство	1	1
9Фаршемешалка.Устройство ТБ при работе , санитарные правила	2	
10 Костерезка, котлетоформовочная машина Назначение устройство	2	
11 Котлетоформовочная машина Механизм для нарезки мяса для бефстроганов	2	
12 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов (ломтерезка) Принцип работы	2	
13 Весоизмерительное оборудование. Настольные весы. Устройство	1	1
14 Напольные весы, устройство и правила установки и эксплуатации	1	1
15 Посудомоечные машины .Устройство ,принцип работы	1	1
16 Тепловое оборудование .Общие сведения классификация	2	
17 Варочное оборудование .Пищеварочные котлы стационарные . Правила эксплуатации	1	1
18 Плиты электрические Устройство	1	1
19 Жарочное оборудование .Сковороды электрические .Правила эксплуатации	1	1
20Фритюрница ,жаровни .Устройство и правила эксплуатации	1	1

## **Содержание программы**

### **Классификация основных типов предприятий общественного питания.**

Типы предприятий. Заготовочные и доготовочные. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная,пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.

### **Характеристика типов предприятий общественного питания**

Основные помещения. Краткая характеристика складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений.

### **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

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

### **Оборудование предприятий общественного питания**

#### **Механическое оборудование**

#### **Введение. Классификация оборудования.**

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения.. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда

#### **Машины для обработки овощей и картофеля**

Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

#### **Машины для обработки мяса и рыбы, теста**

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы. Универсальный привод для мясных цехов

#### **Машины для обработки для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.**

Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.

Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. приводов.

#### **Общие сведения о тепловом оборудовании**

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.

Назначение и область применения варочного оборудования Стационарные пищеварочные котлы.

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования

#### **Жарочное оборудование**

Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов.

Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре).

#### **Варочно-жарочное оборудование**

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Правила безопасности труда при пользовании плитами.

#### **Водонагреватели и оборудование для раздачи пищи**

Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.

#### **Холодильниковое оборудование**

Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.

#### **Новое оборудование**

Универсальные приводы. Виды зарубежного оборудования. Технические характеристики универсальной кухонной машины. Электромясорубки и куттеры. Картофелеочистительные машины. Электрические котлы, электросковороды, хлеборезальные машины, электрические, кофеварочные аппараты, электрофритюрницы, пекарные, шкафы .

**Отпуск готовой кулинарной продукции.** Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров. Виды раздачи и правила отпусков готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи.

**Пояснительная записка  
к учебной дисциплине  
«Охрана труда»**

Учебная дисциплина «Охрана труда» изучает вопросы законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, техники безопасности и безвредности труда, производственной экологии и пожарной безопасности.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- законодательство в области охраны труда;
- общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность;
- общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.

**Учебная литература**

- 1.Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
- 2.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.

**Тематический план  
предмета «Охрана труда»**

<b>Охрана труда.</b>	20.
1.Охрана труда при кулинарных работах	2
2.Охрана труда при мытье посуды	2.
3.Охрана труда при работе с кухонной плитой.	2.
4.Охрана труда при работе с электроприборами	2.
5 Порядок проведения практических занятий	2
6Личная гигиена работника предприятий общественного питания	2.
7.Санитарные требования к обработке пищевых продуктов	2.
8Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	2.
9План эвакуации при аварийных ситуациях	2.
10 Повторение ,закрепление правил техники безопасности	2
итого	20

**Содержание программы  
Охрана труда**

**Основы трудового законодательства.**

Роль техники и технологий в современном обществе. Технологическая культура и ее компоненты. Основы трудового законодательства. Трудовой договор.

Значение соблюдение правил эксплуатации оборудования. Виды производственных травм, способы оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях (порезах, ожогах, поражении электрическим током и т.п.).

Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры противопожарной безопасности.

### **Санитарный режим предприятий общественного питания.**

Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

Организация работы по охране труда на предприятии

Цели и задачи предмета охрана труда.

Мероприятия по охране труда. Охрана труда в России – это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. Меры пожарной безопасности

### **Инструктаж по технике безопасности охране труда**

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.

Проведение анкетирования учащихся по выбору профессии.

Ознакомление с кабинетом кулинарии, правилами внутреннего распорядка МУК.

Производственный санитария и производственный травматизм.

Основные понятия охраны труда: условия труда, опасный и вредный производственный факторы; - средства защиты на производстве; производственный и бытовой травматизм.

Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. Влияние электрического тока на организм человека; факторы, влияющие на исход травмы от действия электрического тока; меры защиты от действия электрического тока; оказание помощи пострадавшим.

Пожарная безопасность и электробезопасность

Организация трудового процесса. Безопасные приемы труда. Подготовка и оснащение рабочего места. Организационные вопросы.

### **Инструктаж по Т/Б, по безопасной эксплуатации электрооборудования.**

Виды первой (доврачебной) помощи пострадавшим; правила оказания первой (доврачебной) помощи; правила проведения оживляющих мероприятий.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Повторение квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиены.

**Пояснительная записка  
к учебной дисциплине  
«Товароведение пищевых продуктов»**

Общепрофессиональная дисциплина изучает: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**Учебная литература**

1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.
3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

4. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
5. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М. Новикова, М., «ПрофОбрИздат», 2002г

**Тематический план**  
**«Товароведение пищевых продуктов»**

Наименование циклов	Количество часов	
<b>Товароведение пищевых продуктов</b>	<b>80</b>	<b>30</b>
1.Введение. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров	2	
2Химический состав продовольственных товаров. Вода	2	
3. Углевода, витамины, минеральные вещества.	2	
4Жиры	2	
5 Зерномучные товары .Строение зерна. Крупы	2	
6.Ассортимент и характеристика круп Условия и сроки хранения.	2	
7 Мука .Ассортимент .Химический состав Условия и сроки хранения.	1	1
8Дрожжи.Хлеб и хлебобулочные изделия Пищевая ценность ,ассортимент	1	1
9 Макаaronные изделия .Ассортимент классификация ,условия, срок хранения	1	1
10Лабораторно-практическая работа «Определение вида круп, муки и макаронных изделий»		2
11Плодово-овощные товары. Хим.состав. Классификация овощей	1	1
12 Клубнеплоды .Корнеплоды. Белые корни Характеристика, пищевая ценность	1	1
13 Капустные овощи, луковые ,десертные Характеристика, пищевая ценность	1	1
14 Плодовые овощи. Тыквенные, томатные, бобовые и зерновые. Характеристика видов	1	1
15 Свежие плоды, семечковые и косточковые. Характеристика ,пищевая ценность.	1	1
16 Субтропические, тропические плоды Характеристика видов и пищевая ценность	1	1
17 Ягоды. Характеристика ,пищевая ценность.	1	1
18Переработанные овощи и плоды. Способы консервирования.	1	1
19 Вкусовые товары. Чай, кофе, ассортимент, пищевая ценность	1	1
20 Пряности и приправы. Виды назначение	1	1
21 Поваренная соль и пищевые кислоты. Характеристика	2	
22 Крахмал , крахмалопродукты .Химический состав, сырье, производство	2	
23 Сахар .Сырье. производство, хим.состав	2.	
24 Мед. Пищевая ценность. Виды	1	1
25Кондитерские изделия. Варенье, джемы, повидло, мармелад.	1	1

26 Какао-порошок. Шоколад. Пищевая ценность. Сырье	2.	
27 Молочные продукты. Молоко, сливки. Хим.состав, пищевая ценность	1	1
28Сметана. Творог. Пищевая ценность. Производство	1	1
29 Диетические кисломолочные продукты. Кефир, ряженка, кумыс.	1	1
30 Молочные консервы – сгущенное молоко, сливки, сухое молоко. Мороженое.	1	1
31 Сыры. Пищевая ценность. Ассортимент, характеристика видов.	1	1
32 Яйца. Яичные продукты Строение и химический состав яйца. Классификация яиц.	1	1
33 Пищевые жиры. Масло коровье, растительное масло. Сырье, производство, пищевая ценность.	1	1
34 Маргарин, топленые жиры. Сырье, получение, пищевая ценность.	1	1
35 Мясо и мясные продукты. Пищевая ценность. Субпродукты.	1	1
36 Мясо птицы	1	1
37 Мясные копчености, консервы, колбасы. Характеристика видов	1	1
38 Рыбные товары. Свежая рыбы. Характеристика основных видов .Пищевая ценность.	1	1
39 Копченая рыба , консервы, икра .Пищевая ценность, характеристика.	1	1
40 Обобщение изученного материала. Подведение итогов	2	
итого	50	30

## Содержание программы

### Основы физиологии питания

Роль пищи для организма человека

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

**Общие сведения о пищевых продуктах** Пищевые вещества и их значение.

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

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании.

Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

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

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В<sub>1</sub> и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

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

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

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

**Определение энергетической ценности пищевых продуктов.**

Понятие о калорийности пищи. Калорийность белков, жиров и углеводов. Пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи. Энергетические затраты организма. Определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Тема Расчет суточного расхода энергии

## **Пищеварение и усвояемость пищи. Рациональное питание веществах продуктов**

### **Введение. Классификация пищевых продуктов**

Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины Понятие о товароведении и товаре. Значение товароведения как науки. Роль товароведения в сохранности полезных свойств товаров, улучшении и расширении их ассортимента. Нормы и способы рационального потребления продуктов.

Развитие товароведения. Связь товароведения с другими науками

Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их характеристика.

Вода. Значение воды для организма человека. Содержание воды в пищевых продуктах. Влияние содержания воды на качество и энергетическую ценность пищевых продуктов. Требования к питьевой воде.

Минеральные вещества. Значение минеральных веществ для организма человека. Классификация минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Содержание золы в продуктах.

Углеводы. Состав углеводов. Значение для организма человека. Содержание углеводов в пищевых продуктах. Классификация: моносахариды, алигосахариды (дисахариды), полисахариды. Свойства углеводов.

Пектиновые вещества. Виды. Содержание в пищевых продуктах. Свойства, использование пектиновых веществ в пищевой промышленности.

Жиры. Значение для организма человека. Состав жиров. Виды жирных кислот, входящих в состав жиров, их характеристика. Содержание жиров в пищевых продуктах. Физические свойства жиров – нерастворимость в воде, растворимость в органических растворителях, разложение при сильном нагревании. Химические свойства жиров – гидролиз, окисление, гидрогенизация.

Белки. Значение для организма человека. Состав белков. Классификация по составу. Свойства белков – альбуминов, глобулинов, проламинов (глиадин), глютелинов (глутемин), казеина, коллагена (способность к набуханию, денатурации, гидролизу).

Витамины. Классификация. Значение для организма человека. Содержание в пищевых продуктах. Краткая характеристика отдельных витаминов. Факторы, влияющие на сохранение и разрушение витаминов. Витаминизация пищевых продуктов.

Ферменты. Роль ферментов в питании человека и производстве пищевых продуктов. Положительное и отрицательное влияние ферментов на качество продуктов в процессе хранения. Свойства ферментов.

### **Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов**

Понятие о качестве пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.

Методы оценки качества: органолептический, химический, физический, биохимический, микробиологический, технологический.

Сущность и значение каждого метода. Стандартизация продовольственных товаров, ее цель и значение. Категории стандартов, их характеристика. Построение и содержание стандартов. Сертификация продовольственных товаров. Цель сертификации, требования к проведению и порядок.

## **Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов.**

Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, состава газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, их краткая характеристика.

Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования. Сущность каждого метода консервирования, применение.

## **Характеристика отдельных групп товаров**

### **Свежие овощи, грибы, плоды и ягоды**

Классификация овощей, их пищевая ценность.

Клубнеплоды. Виды. Химический состав, пищевая ценность картофеля. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Требования к качеству. Упаковка. Хранение, кулинарное использование.

Корнеплоды. Виды. Химический состав, пищевая ценность моркови, свеклы, редиса, хрена, редьки, петрушки, сельдерея, пастернака. Характеристика ботанических сортов. Требования к качеству. Использование в кулинарии. Упаковка. Хранение.

Капустные овощи. Виды. Химический состав, пищевая ценность капусты белокочанной, краснокочанной, цветной, брюссельской, кольраби, савойской. Требования к качеству. Упаковка. Хранение, использование в кулинарии.

Луковые овощи. Виды. Химический состав, пищевая ценность лука репчатого, зеленого, порея, чеснока. Характеристика ботанических сортов репчатого лука. Требования к качеству луковых овощей. Упаковка. Хранение, использование в кулинарии.

Салатно-шпинатные овощи. Виды. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Пряные овощи. Виды. Особенности химического состава. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Виды, химический состав и пищевая ценность. Характеристика ботанических сортов. Упаковка, хранение, кулинарное использование.

Свежие грибы. Строение, классификация. Химический состав, пищевая ценность. Категории грибов. Требования к качеству, хранение, использование. Ядовитые грибы, их отличительные признаки.

Свежие ягоды и плоды. Классификация. Семечковые, косточковые, цитрусовые, субтропические и тропические плоды. Строение, особенности химического состава, пищевая ценность. Характеристика отдельных видов.

Орехи. Пищевая ценность, характеристика. Требования к качеству свежих плодов. Упаковка, хранение, кулинарное использование

### **Рыба и рыбные продукты**

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

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

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

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

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

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

### **Мясо и мясные продукты**

Значение мяса, мясопродуктов в рациональном питании населения. Виды мяса, химический состав и пищевая ценность. Ткани мяса, строение, особенности химического состава. Классификация мяса, требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Мясные полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству.

Мясо птицы. Химический состав, пищевая ценность. Классификация по возрасту, термическому состоянию, упитанности, способу выработки. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Субпродукты. Классификация субпродуктов по виду мяса и термическому состоянию. Категории субпродуктов. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование.

Колбасные изделия. Особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика основного и вспомогательного сырья. Ассортимент. Сорты. Показатели качества, хранение, использование в кулинарии.

Мясные копчености. Классификация. Характеристика. Показатели качества. Хранение, использование в кулинарии.

### **Зерно и продукты его переработки**

Зерно. Виды зерновых культур, характеристика, строение и химический состав. Требования к качеству и хранение зерна.

Крупа. Химический состав и пищевая ценность. Крупа из проса, гречихи, овса, ячменя, пшеницы, риса, кукурузы, бобовых культур, краткая характеристика, особенности химического состава. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мука пшеничная. Сорты, особенности производства, краткая характеристика. Химический состав и пищевая ценность муки, ее хлебопекарные и физико-химические свойства.

Макаронные изделия. Сырье. Особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Типы и виды макаронных изделий. Сорты, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Хлеб. Характеристика основного и вспомогательного сырья хлебопекарного производства. Особенности производства. Классификация, ассортимент, краткая характеристика. Требования к качеству, дефекты. Хранение, использование в кулинарии.

### **Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры.**

Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения.

Свежее молоко. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству молока, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сливки. Сырье. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Деление по жирности. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Сгущенное молоко и сливки. Виды. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты. Хранение, использование в кулинарии.

Сухое молоко и сливки. Виды. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, кулинарное использование.

Мороженое. Краткая характеристика.

Сметана. Сырье. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, дефекты. Виды сметаны. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Творог. Сырье. Особенности производства. Деление по жирности. Химический состав, пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Простокваша. Особенности производства. Виды, краткая характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Показатели качества, хранение, использование в кулинарии.

Кефир, кумыс. Химический состав, пищевая ценность. Особенности производства, показатели качества, хранение, упаковка, использование в кулинарии.

Молочные обезжиренные продукты: сывороточный квас, сывороточный напиток, альбуминное молоко, молочно-белковая паста. Краткая характеристика.

Растительные масла. Сырье, особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Способы получения и очистки. Виды растительных масел, характеристика. Сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Масло коровье. Химический состав, пищевая ценность. Сырье, особенности производства. Виды коровьего масла, краткая характеристика. Сорта, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Животные топленые жиры. Сырье, особенности производства. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Маргарин. Химический состав, пищевая ценность. Сырье, особенности производства. Классификация. Сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Кулинарные и кондитерские жиры. Сырье, особенности производства. Виды.

Характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

### **Яйца и яичные продукты.**

Яйцо. Строение, химический состав и пищевая ценность яиц. Виды яиц по способу и сроку хранения. Категории яиц. Требования к качеству, дефекты яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мороженые яичные продукты. Особенности производства. Характеристика ассортимента. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Яичные порошки. Особенности производства. Химический состав. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

### **Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые товары.**

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

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

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

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

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

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

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, виды Карамель. Конфеты и драже. Халва. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

**Пояснительная записка  
к учебной дисциплине  
«Калькуляция и учет»**

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. На практических работах учащиеся осваивают расчет количества сырья по нормативу, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов бухгалтерской отчетности.

Учебная дисциплина «Калькуляция и учет» изучает: виды учета, общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания, ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания», учет продуктов и готовых изделий, отчетность материальных лиц».

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- -работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты;
- основы калькуляции и учета;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- компьютерную технику;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;
- оформление документа при инвентаризации.

**Учебная литература :**

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
1. Интернет-ресурсы

**Тематический план**  
**«Основы калькуляции и учета»**

<b>Калькуляция и учет</b>	<b>73</b>	
	<b>50</b>	<b>23</b>
1.Предмет и задачи бухгалтерского учета. Организация бухучета в ПОП	2	
2. Материальная ответственность работников ПОП	2	
3 Договор о материальной ответственности	2	
4 Документы учета.	2	
5. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов	2	
6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Ознакомление.	2	
7 Принцип построения, основные разделы. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий	2	
8Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	2	
9 Расход соли и специй при приготовлении блюд и кулинарных изделий	2	
10 Порядок составления плана меню.	2	
11 Самостоятельная работа со сборником рецептов блюд		2
12 Расчет потребного количества сырья по плану-меню на комплексный обед, завтрак, ужин		4
13Составление и расчет меню требования к накладной		2
14 Документальное оформление		2
15 Самостоятельная работа по пройденному материалу		2
16 Понятие о цене и ценообразовании в ОП	2	
17 Установление цен на продукцию производства	2	
18 Расчет калькуляции по нормам		2
19 Составление калькуляционных карт на холодные блюда		2
20Составление калькуляционных карт на блюда из овощей и грибов, из круп и макаронных изделий		2
21 Составление калькуляционных карт на блюда из яиц, творога, из рыбы		2
22Составление калькуляционных карт из мяса, сладкие блюда, напитки		2
23 Учет сырья, готовой продукции.	2	
24 Документальное оформление	1	1
25 Прием товара со склада ,накладные	2	
26 Закупка продуктов у физических лиц. Документация	2	
27 Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров	2	
28Товарные потери .Естественная убыль потери при транспортировке.	2	
29 Потери вследствие боя и порчи. Документальное оформление	2	
30Инвентаризация – правила и порядок проведения . Оформление.	2	
31 Определение результатов и документальное оформление	2	
32 Учет поступления и отпуск сырья на производство. Отпуск готовой продукции.	2	
33 Дневной заборный лист. Правильность составления	2	
34 Отчетность материальных лиц	2	
35 Учет и порядок списания	2	

37 Обобщение изученного материала .Подведение итогов	1	
итого	50	23

### **Содержание программы.**

#### **Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания**

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

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

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

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

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

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

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

#### **Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания**

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

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

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

Рекомендуемые практические занятия

Изучение разделов Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним. Составление меню.

#### **Учет сырья и готовой продукции на производстве**

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

Ответность материально-ответственных лиц и ее оформление.

#### **Инвентаризация продуктов и тары**

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

**Пояснительная записка  
к учебной дисциплине  
«Кулинария»**

<b>Кулинария (1 год).</b>	<b>90</b>
1. Введение	2
2. Тепловая обработка продуктов. Жарка, варка - основные виды тепловой обработки	2
3 Комбинированные виды ТО	2
4 Овощи и грибы	2
5 Вегетативные и плодовые	2
6 Форма нарезки овощей	4
7 Соусы с мукой	2
8 Соусы без муки	2
9 Заправки, соус польский	2
10 Сладкие соусы	2
11 Блюда из отварных, припущенных овощей	2
12 Блюда из жареных овощей	2
13 Блюда из запеченных овощей	2
14 Блюда из тушеных овощей	2
15 Виды бульонов Правила варки	2
16 Заправочные супы . Правила заправочных супов	2
17 Щи , борщи	2
18 Рассольники, солянки	2
19 Супы с макаронными изделиями, крупами, овощами	2
20 Картофельные супы	2
21 Суп-пюре	2
22 Молочные супы	2
23 Прозрачные супы	2
24 Холодные супы	2
25 Сладкие супы	2
26 Первичная обработка круп	2
27 Рассыпчатые каши	2
28 Вязкие каши	2
29 Жидкие каши	2
30 Крупеник, биточки	2
31 Макароны с овощами	2
32 Макаронник	2
33 Первичная обработка бобовых	2
34 Блюда из бобовых	2
35 Классификация рыб	2
36 Первичная обработка	2

37 Разделка туши	2
38 Чешуйчатые рыбы	2
39 Бесчешуйчатые рыбы	2
40 Осетровые .Рубленая масса	2
41 Блюда из отварной рыбы	2
42 Блюда из припущенной рыбы	2
43 Блюда из жареной рыбы	2
44 Блюда из запеченной, тушеной рыбы	2
итого	90

<b>Кулинария (2 год).</b>	<b>90</b>
1. Приготовление сладких блюд Компоты	2
2. Кисели	2
3 Свежие плоды и ягоды	2
4 Желе, мусс, самбук, кремы	2
5 Яблоки печеные	2
6 Гурьевска каша	2
7 Блинчики	2
8 Яблоки в тесте	2
9 Холодные сладкие блюда	2
10 Горячие сладкие блюда	2
11 Горячие и холодные напитки	2
12 Национальные напитки	2
13 Бутерброды	2
14 Виды, технология приготовления бутербродов	2
15 Салаты	2
16 Винегрет	2
17 Закуски из овощей, яиц, грибов	2
18 Рыбные блюда	2
19 Технология приготовления	2
20 Мясные блюда	2
21 Технология приготовления	2
22 Дрожжевое тесто	2
23 Опарный способ, безопарный способ	2
24 Разрыхлители	2
25 Изделия из дрожжевого теста	2
26 Изделия из дрожжевого теста с пониженной калорийностью	2
27 Приготовление блинов, оладий	2
28 Бездрожжевое тесто	2
29 Изделия из бездрожжевого теста	2

30 Разделка туши животного	2
31 Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	2
32 Рубленая масса	2
33 Первичная обработка	2
34 Субпродукты	2
35 Домашняя птица	2
36 Блюда из мяса	2
37 Отварные блюда из мяса	2
38 Бефстроганов, поджарка	2
39 Гуляш, рагу	2
40 Плов, рагу	2
41 Запеканка с мясом	2
42 Макаронник с мясом	2
43 Овощи, фаршированные мясом	2
44 Блюда из рубленого мяса	2
45 Национальная кухня	2

Основной формой обучения является урок, на практических занятиях используется форма бригадно-звеньевой метод обучения.

Методы обучения: объяснительно -иллюстративный с использованием разнообразных наглядных пособий; самостоятельная работа с учебной литературой; самостоятельное выполнение заданий, связанное с дополнительными источниками информации (рефераты, проекты), дискуссии, игры, проведение тестов, проверочных работ.

Для информационной компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера:

- справочник кулинара, 2006
- кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006 г.;
- кухня народов мира (истории, обычаи, рецепты);
- видео уроки;
- презентации блюд.

На каждом занятии проводятся инструктажи (вводный, текущий, заключительный), направленные на осмысление учащимися объектов труда, средств труда и формирование правильных приемов работы (рабочая поза, темы и ритм рабочих движений и др.). Первостепенное место в инструктаже отводится изучению требований организации рабочего места и безопасности труда.

На практических занятиях учащиеся приобретают практические навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования, технологии приготовления блюд.

В конце обучения учащиеся выполняют проект

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией «Повар».

### **Цели и задачи**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающий в ходе освоения профессионального модуля должен **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- -приготавливать котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
- пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

**знать:**

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- сочетание пищевых продуктов;
- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;- основы лечебно-профилактического питания.

## **Содержание программы**

### **Введение.**

Предмет «кулинария», его роль в подготовке повара. Профессионально-квалификационная характеристика. Роль профессионального мастерства в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина. Место осваиваемой квалификации в технологическом процессе производства продуктов питания.

Технологический процесс приготовления пищи, эстетические требования к оформлению блюд. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

### **Обработка овощей, плодов и грибов**

Характеристика помещения и оборудования овощного цеха. Значение правильной организации механической кулинарной обработки овощей. Организация рабочего места. Основные требования, предъявляемые к рациональной организации рабочего места.

Значение овощей в питании, стадии технологического процесса обработки овощей; порядок хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей. Первичная обработка овощей.

Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и прядной зелени, десертных овощей.

Грибы, их кулинарное использование. Обработка грибов. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания. Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.

Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок и за спецстолом для доочистки картофеля. Организация рабочих мест по переработке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при переборке, очистке, нарезке и шинковке овощей, зелени.

Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая и сложная). Значение правильной нарезки. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи и т. д.), технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию.

Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов

Практическое обучение:

Приобретение навыков по нарезке картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука.

Ознакомление с нормами отходов и мерами по снижению и использованию отходов при механической кулинарной обработке овощей. Овладение навыками подготовки картофеля и овощей к механической кулинарной обработке. Овладение навыками переборки, мойки, чистки, доочистки, промывки картофеля и овощей.

Овладение навыками рациональной организации рабочего места на обработке, нарезки, шинковки овощей; содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии.

Приобретение навыков ухода за рабочим местом, инвентарём, инструментами по окончании работы.

Примерный перечень блюд: отварной картофель, овощное рагу, тушеная капуста, салат из свежей капусты, винегрет, картофельные котлеты, зразы, крокеты, картофель «пай» и др.

### **Технология механической кулинарной обработки рыбы**

Значение рыбы и нерыбных морепродуктов в питании. Пищевая ценность рыбы.

Технологический процесс механической обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Краткая характеристика рыбного цеха. Приспособление для очистки рыбы (рыбоочиститель), его устройство, принцип работы; правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении рыбы. Организация рабочих мест при размораживании рыбы.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Бесчешуйчатая рыба с костным скелетом и осетровые.

Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной, кнельной массы. Панировка полуфабрикатов, ее назначение. Способы панировки рыбы, их характеристика

Отходы при обработке рыбных продуктов. Мероприятия по их снижению и использованию пищевых отходов.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Сроки хранения.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, обработка.

Требования к качеству обработанных морепродуктов

Практическое обучение:

Приобретение навыков по первичной обработке рыбы, приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками рациональной организации рабочего места по механической обработке рыбы. Содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии и уход за ним по окончании работы.

Овладение навыками по размораживанию рыбы. Овладение навыками работы на приспособлениях для очистки рыбы.

Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы. Примерный перечень блюд: рыба жареная, рыба в тесте, тефтели рыбные, отварная рыба и др..

### **Технология механической кулинарной обработки мяса**

Краткая характеристика помещений мясного цеха. Машины, применяемые для обработки мяса, их классификация.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении сельскохозяйственной птицы, обработке субпродуктов.

Значение мяса в питании, виды мяса, определение доброкачественности. Технологический процесс обработки мяса; разделка говядины, свинины, баранины, кулинарное использование костей.

Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.

Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Обработка субпродуктов.

Сельскохозяйственная птица. Характеристика поступающей птицы, ее обработка; заправка, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы, полуфабрикаты из них.

Требования к качеству, хранению полуфабрикатов из мяса, птицы. Организация работы мясного цеха.

Практическое обучение:

Овладение навыками рациональной организации рабочего места по механической обработке мяса (рациональное размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды). Содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии и уход за ним по окончании работы.

Овладение навыками по размораживанию мяса, птицы.

Овладение навыками по обработке субпродуктов.

Приобретение навыков по первичной обработке мяса, птицы, правилам нарезки, приготовления полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы и изготовление полуфабрикатов (котлет, биточков, шницелей).

Обработка сельскохозяйственной птицы. Обработка субпродуктов.

Примерный перечень блюд: отварное мясо, гуляш, котлеты, биточки, тефтели, жареная курица и др.

### **Тепловая обработка продуктов**

Тепловая обработка, ее виды и назначение. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Классификация ее приемов.

Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару. Влияние различных температур и продолжительность варки на качество продуктов; варка при

повышенном давлении. Жарка и ее разновидности: основным способом, во фритюре, на открытом огне. Основные правила жарки. Тушение, запекание.

Пассерование овощей, его цель и значение. Основные правила пассерования овощей.

Процессы, происходящие в продуктах при различных приемах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей. Приемы, обеспечивающие максимальное сохранение их. Влияние тепловой обработки на красящие вещества продуктов.

Практическое занятие

Технологические приемы тепловой обработки продуктов

### **Технология приготовления супов**

Значение, классификация супов, технология приготовления бульонов. Требования к их качеству.

Общие правила приготовления заправочных супов.

Классификация супов. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, овощных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; их ассортимент, правила подачи, требования к качеству. Особенности приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов, их ассортимент, правила подачи. Приготовление, подача холодных супов: окрошки, борща холодного, свекольника, щей зеленых.

Правила раздачи и отпуска супов. Продукты для отпуска супов, их нормы. Норма выхода супов.

Супы национальной кухни, ассортимент, приготовление и отпуск

Условия хранения и сроки реализации, требования к качеству.

Организация работы горячего цеха.

Практическое обучение:

Приобретение навыков по общим правилам приготовления разных супов: приготовление бульонов, пассерования овощей, томата, процесс варки супа, доведение до вкуса, подача.

Приготовление мясокостного, рыбного и грибного бульонов, супов-бульонов, а также приготовление супов: пюреобразного, молочных, холодных и сладких.

Примерный перечень блюд: борщ украинский, рассольник, щи со свежей капустой, суп-пюре из бобовых (фасоли, гороха чечевицы), суп лапша, окрошка и др.

### **Кулинарная характеристика изделий из теста**

Значение мучных изделий в питании, классификация теста, способы разрыхления.

Характеристика бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления.

Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши, характеристики изделий из него.

Приготовление теста для блинчиков; приготовление разновидности блинчиков.

Приготовление дрожжевого теста для блинов, оладий; приготовление разновидности блинов, оладий.

Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов, пирожков. Сырье, используемое для его приготовления. Рецепт. Режим выпечки, виды, причины брака. Изделия из дрожжевого теста.

Практическое обучение:

Приобретение навыков по приготовлению разных видов теста: (замес, разделка, выпечка). Приготовление изделий из теста, приготовление фаршей, начинок.

Приготовление дрожжевого теста: подготовка и просеивание муки, подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях. Замес теста, изготовление изделий (пирожков, пончиков, булочек), их выпечка, жарка.

Приготовление теста для блинов и оладий: просеивание муки, подготовка продуктов, входящих в тесто в установленных пропорциях, замес теста, выпечка блинов и оладий.

Примерный перечень изделий: блинчики, блинчики фаршированные, оладьи, пельмени, вареники, пироги, пирожки, треугольники, манты и др.

### **Соусы**

Значение соусов в питании человека. Их классификация. Технология их приготовления. Пассерование муки для соусов, его назначение. Основные соусы, их виды, порядок приготовления. Белый и красный соусы и их разновидности. Порядок приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов. Соусы на растительном масле, соус из хрена. Маринады и заправки. Их характеристика и порядок приготовления. Приготовление сладких соусов.

Соусы, подаваемые к мясным, рыбным, овощным блюдам, к холодным блюдам и закускам, к кашам, пудингам и запеканкам.

Требования к качеству соусов. Условия и сроки их хранения. Способы подачи соусов к столу.

Практическое обучение:

Технологические приемы приготовления соусов.

Приобретение навыков по общим правилам приготовления разных соусов.

Приготовление различных соусов: красный основной, соус белый основной, соус томатный, соус сметанный, соус майонез и другие.

Примерный перечень блюд: соус для овощных блюд (молочный, сметанный, томатный, яично-масляный); соус для мясных блюд (белый, луковый острый, сметанный); соус для рыбных блюд (яично-масляный, белый. Томатный); заправка для салатов и винегретов (из уксуса и растительного масла, из сметаны с уксусом); соус сладкий (шоколадный, из кураги); соус майонез со сметаной.

### **Блюда и гарниры из круп, макаронных и бобовых изделий**

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Виды круп. Подготовка их к варке. Виды каш. Общие правила варки каш. Требования к их качеству. Блюда из вязких каш, рассыпчатых и жидких. Требования к качеству готовых блюд

Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология их приготовления и нормы выхода. Требования к качеству готовых блюд.

Значение бобовых блюд в питании человека. Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода, требования к качеству готовых блюд и гарниров.

Посуда, применяемая для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка их к варке. Варка вязких каш, рассыпчатых и жидких. Подготовка посуды, определение соотношений круп и жидкости, кипячение жидкости, закладка крупы, варка, определение готовности. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд. Приготовление блюд (котлет, биточков, запеканки) из каш. Особенности их приготовления. Требования к качеству готовых блюд

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: подготовка макаронных изделий, варка двумя способами(в большом и малом количестве воды), откидывание и промывка, заправка. Варка макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Значение бобовых блюд в питании человека. Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода, требования к качеству готовых блюд и гарниров.

Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд.

Примерный перечень блюд: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, манная каша молочная, запеканка рисовая, фасоль в соусе, макароны отварные с сыром, макароны с томатом, макаронник и др.

### **Блюда и гарниры из овощей и грибов**

Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные). Их характеристика.

Блюда и гарниры из варенных, жаренных, тушеных овощей, технология приготовления. Нормы выхода готовых блюд. Требования к их качеству.

Блюда и гарниры из припущенных овощей, приготовление и отпуск.

Сроки и условия хранения блюд и гарниров из овощей.

Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов по действующим сборникам рецептур.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд. Требования к качеству.

Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Подбор посуды и оборудования для приготовления блюд. Приготовление отварных гарниров: картофель с маслом, картофельное пюре, морковь. Жарка картофеля и овощей. Приготовление котлет из картофеля, моркови: шницелей и котлет из капусты. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.

Примерный перечень блюд: картофельное пюре, капуста отварная с маслом или соусом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, картофель жаренный, кабачки, баклажаны, помидоры жареные, котлеты морковные, зразы картофельные, котлеты картофельные, капуста тушенная, рагу из овощей, морковь тушенная с рисом и черносливом, картофельная запеканка, рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные.

### **Блюда из рыбы**

Значение горячих рыбных блюд в питании человека. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов.

Блюда из морепродуктов. Способы определения готовности в процессе приготовления блюд из рыбы.

Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная. Гарниры и соусы к рыбе.

Приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Требования к их качеству. Срок и условия хранения готовых блюд. Бракераж готовых рыбных блюд. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Посуда, применяемая для отпуска. Организация рабочего места, требования безопасности труда.

Практическое обучение:

Приготовление блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков. Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из рыбы.

Приготовление блюд из рыбы. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Примерный перечень блюд: рыба отварная, рыба припущенная, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом, рыба жареная, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с луком по-ленинградски, рыба в тесте, зразы запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом.

### **Блюда из мяса и мясных продуктов**

Значение мясных горячих блюд в питании человека. Способы тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Варка мясных продуктов, жарка мяса, тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда. Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Особенности варки мясных продуктов и субпродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Время тепловой обработки различных продуктов и способы его уменьшения. Правила приготовления мяса и птицы. Определение готовности. Улучшение вкусовых качеств блюд путем добавления в него приправ и пряностей. Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовых блюд. Оборудование и посуда для тушения, жарения.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из птицы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приемы приготовления.

Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Примерный перечень блюд: мясо отварное, сосиски или сардельки отварные, ростбиф, свинина жаренная, бифштекс, филе, бифштекс с яйцом, котлеты натуральные, шашлык, бефстроганов, поджарка, шницель, мясо тушеное, жаркое по-домашнему, зразы отбивные, гуляш, азу, рагу, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, бифштекс рубленый, котлеты, тефтели, рулет с макаронами, почки по-русски, печень, тушенная в соусе, печень жаренная, сердце или легкое в соусе (гуляш), куры отварные, куры жаренные, гусь жаренный, котлеты, птица, тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

### **Блюда из яиц и творога**

Значение блюд из яиц и творога в питании человека. первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка.

Способы варки яиц. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Использование и подача вареных яиц.

Приготовление блюд из жаренных и запеченных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из яиц и отпуск.

Значение блюд из творога. Блюда из творога, их ассортимент. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд из яиц и творога.

Приобретение навыков по приготовлению блюд из яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Примерный перечень блюд: яйца всмятку, яйца «в мешочек», яйца вкрутую, яичная каша, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлет с сыром, омлет натуральный

Приобретение навыков по приготовлению блюд творога.

Приготовление блюд из творога.

Примерный перечень блюд: творожная масса со сметаной, вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, пудинг из творога, сырники из творога, запеканка из творога.

### **Холодные блюда и закуски**

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Их классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе.

Продукты для приготовления холодных блюд и закусок (свежие, консервированные, быстро замороженные овощи и фрукты, грибы, яйца, мясо, рыба и др.). Бутерброды. Салаты. Винегреты. Приправы для холодных блюд: соусы, майонез, сметана, растительное масло. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей. Украшение холодных блюд и закусок продуктами с яркой окраской из состава блюд в виде фигурок и цветов, листья зелени.

Подача блюд к столу в посуде из фарфора, стекла, хрусталя, серебра, мельхиора, нержавеющей стали (салатники, вазы, лотки, блюда, соусники, мелкие тарелки и др.). Температура холодных блюд при подаче их столу. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.

Требования безопасности труда и организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления холодных блюд и закусок.

Приобретение навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, субпродуктов.

Примерный перечень блюд: паштет из печени; говядина, телятина, баранина или свинина жареные; икра из баклажан, кабачков или свеклы; студень говяжий; заливной судак; сельдь с гарниром; рыба под маринадом, салат из редиса салат витаминный, салат из квашеной капусты, различные виды бутербродов, винегрет.

### **Сладкие блюда и напитки**

Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Их классификация. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Компоты. Обработка и подача натуральных плодов и ягод.

Желированные блюда. Приготовление киселей. Приготовление мусса, самбука.

Горячие сладкие блюда. Пудинги, шарлотка, омлеты, гурьевская каша, печеные яблоки.

Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.

Национальные сладкие блюда, ассортимент, приготовление и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.

Практическое обучение:

Приемы приготовления сладких блюд и напитков.

Приобретение навыков по приготовлению сладких блюд. Подготовка продуктов.

Приобретение навыков по приготовлению напитков.

Подготовка продуктов. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао.

Подготовка продуктов. Приготовление холодных напитков: лимонного, апельсинового и др

Примерный перечень блюд: фруктовый десерт, компот из сухофруктов, компот из свежих плодов и ягод, кисель из свежих ягод, кисель молочный, желе, мусс клюквенный, мусс яблочный, самбук абрикосовый, самбук из йогурта и творожной массы, пудинг рисовый, гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, банановый десерт, кофе, какао, квас, чай холодный, напиток клюквенный, кофе - глясе.

### **Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия**

Значение мучных изделий в питании, классификация теста, способы разрыхления.

Характеристика бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления. Приготовление песочного теста, режим выпечки, виды, причины брака. Изделия из песочного теста. Фарши и начинки.

Классификация кремов, санитарные требования при их приготовлении. Приготовление масляных, заварных, сливочных, белковых кремов.

Практическое обучение:

Приемы приготовления мучных блюд, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Приобретение навыков по приготовлению разных видов теста: (замес, разделка, выпечка). Приготовление изделий из теста, приготовление фаршей, начинок; приготовление масляных, заварных, сливочных, белковых кремов.

## **Тематический план Производственная практика**

<b>Кулинария (1 год). Производственная практика</b>	<b>140</b>
1 Нарезка, форма нарезки картофеля, моркови	4
2 Форма нарезки свеклы, капусты, лука	4
3 Белый соус основной, производные	4
4 Сметанный, молочный, польский соус	4
5 Масляные смеси, маринады, сладкие соусы	4
6 Картофель в молоке, картофельное пюре	4
7 Капуста отварная, пюре из моркови и свеклы. Овощи в молочном соусе	4
8 Картофель жареный, картофельные зразы	4
9 Котлеты, жареная капуста	4
10 Котлеты капустные, морковные, свекольные	4
11 Картофель тушеный, рагу овощное, морковь, тушенная с черносливом.	4
12 Грибы, тушенные с картофелем Свекла, тушенная с яблоками. Овощи, запеченные под соусом	4
13 Запеканки, рулеты, фаршированные овощи. Ватрушки картофельные с творогом	4
14 Бульоны Мясокостный бульон. Бульон из домашней птицы. Рыбный бульон	4
15 Щи из свежей капусты. Щи из квашеной капусты. Щи уральские. Щи ленивые	4

16 Борщ московский, украинский, сибирский, флотский	4
17 Рассольник ленинградский, домашний, с картофелем	4
18 Овощные супы: крестьянский, из овощей, картофельный суп	4
19 Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми	4
20 Суп лапша по- домашнему, по - башкирский .Нарезка лапши	4
21 Суп-пюре : картофельный, рисовый, из печени	4
22 Молочные супы: овощные, макаронными изделиями, крупами	4
23 Прозрачные супы: бульон с гренками, с фрикадельками, пельмени	4
24 Холодные супы: Окрошка на квасе, кефире. Свекольник, уральская окрошка	4
25 Сладкие супы: из смеси сухофруктов, из свежих, свежемороженых ягод	4
26 Рассыпчатые каши: гречневая 2 способа , пшенная, с наполнителями	4
27 Вязкие каши: Рисовая каша с изюмом, курагой, с тыквой, с черносливом, морковью	4
28 Жидкие каши: манная, рисовая, овсяная, геркулес. Запеканка	4
29 Макароны с овощами, макаронник	4
30 Макаронник	4
31 Фасоль, горох отварной	4
32 Пюре из бобовых	4
33 Блюда из бобовых.	4
34 Рыба отварная ,припущенная	4
35 Рыба по-русски, в рассоле	4
Итого	140

<b>Кулинария ( 2год ) Производственная практика</b>	<b>170</b>
1 Блюда из рыб. Рыба жареная во фритюре. Рыба жареная с луком по – ленинградски.	4
2 Рыба, жареная в тесте. Блюда из рыбной котлетной массы, рыба жареная основным способом	4
3 Рыба, запеченная в сметанном соусе. Рыба, запеченная под молочным соусом.	4
4 Рыба, запеченная с картофелем по-русски, с грибами под сметанным соусом	4
5 Напитки. Чай. Подача, отпуск.	2
6 Кофе на молоке, по-турецки, по-варшавски, по-венски.	4
7 Холодные напитки. Молочные напитки, плодово-ягодные напитки.	4

8 Безалкогольные напитки, крошоны	4
9 Национальные напитки ( русские, башкирские)	4
10 Сладкие блюда. Свежие плоды ягоды. Компоты : из свежих плодов, из сухофруктов, из консервированных плодов и ягод	4
11 Желированные: кисели ( густые, ср густоты, жидкие)	4
12 Желе, муссы, самбуки, мороженое	4
13 Яблоки печеные, в тесте, блинчики с начинками	4
14 Гурьевская каша	4
15 Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные	4
16 Горячие бутерброды, канапе, тартинки	4
17 Салаты из свежих овощей.	4
18 Салаты из вареных овощей	4
19 Винегреты. Кабачки фаршированные	4
20 Яйца под майонезом, фаршированные с сельдью	4
21 Творог натуральный, с наполнителем, с сельдью	4
22 Рыбные гастрономические товары. Оформление отпуск	4
23 Ассорти рыбное , сельдь с гарниром, рыба, жаренная под маринадом	4
24 Рыба заливная, рыба под майонезом	4
25 Мясные гастрономические продукты из мяса	4
26 Ростбиф, мясное ассорти	4
27 Паштет из печени, студень	4
28 Тесто. Опарный и безопарный способы дрожжевого теста	4
29 Булочка « Янтарная», творожная	4
30 Блины	4
31 Слоеное тесто, Крема сиропы	4
32 Песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто	4
33 Блюда из мяса Мелкокусковые: шашлык, поджарка	4
34 Порционные: Бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс	4
35 Мясо отварное, язык отварной	4
36 Бефстроганов, шашлык, печень жареная	4
37 Поджарка, мясо духовое, гуляш	4
38 Рагу, плов, азу	4
39 Говядина, запеченная в луковом соусе, запеканка картофельная с мясом	4
40 Макароны с мясом. Голубцы с мясом.	4
41 Биточки, котлеты, зразы	4
42 Тефтели, зразы.	4
43 Рулеты, бифштекс	2
итого	170

## **Содержание программы.**

### **Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности**

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

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

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

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

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

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

## **Механическая кулинарная обработка сырья**

### **Отработка навыков нарезки хлеба**

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

### **Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод**

Обработка картофеля и корнеплодов.

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

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

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

Обработка луковых овощей.

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

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками 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 обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

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

Обработка грибов.

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

### **Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи**

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

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

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

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

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка "в кармашек". Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

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

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

### **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.

### **Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей**

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

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

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

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

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

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

### **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, макаронник, лапшевник.

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

### **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.

### **Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него**

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков в приготовлении 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.

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

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

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

### **Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда**

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

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

### **Билет № 1**

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.
3. Технология приготовления блюда «Сырники»

### **Билет № 2**

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые инструменты.
3. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»

### **Билет № 3**

1. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.
3. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом»»

### **Билет № 4**

1. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы).
2. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов, технология приготовления заправочных супов.
3. Технология приготовления блюда «Кыстыбый»

### **Билет № 5**

1. Организация рабочих мест.
2. Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Технология приготовления блюда «Манты»

### **Билет № 6**

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания
3. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»

### **Билет № 7**

1. Значение мясных блюд для питания человека. Классификация мясных блюд и способы приготовления.
2. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.
3. Технология приготовления блюда «Компот из сухофруктов»»

### **Билет № 8**

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Культура труда. Требования различных групп профессий, областей

деятельности и рынка труда к работнику. Профессиональная карьера.  
Трудоустройство, служба занятости.

3. Технология приготовления блюда «Бефстроганов»

#### **Билет № 9**

1. Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.  
Способы определения свежести яиц.
2. Правила личной гигиены работников общественного питания.
3. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя»

#### **Билет № 10**

1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Основы рационального питания.
3. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»

#### **Билет № 11**

1. Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.
2. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
3. Технология приготовления «картофельные котлеты»

#### **Билет № 12**

1. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Первичная обработка птицы полуфабрикаты из них. Заправка птицы.
2. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация.  
Технология приготовления сладких блюд.
3. Технология приготовления «Суп молочный с вермишелью»

#### **Билет № 13**

1. Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикаты из них
2. Напитки. Кулинарная характеристика горячих и холодных напитков.  
Правила заваривания чая и приготовление кофе.
3. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с польским соусом»

#### **Билет № 14**

1. Пищевая ценность субпродукты. Виды. Обработка субпродуктов.  
Блюда из субпродуктов. Способы определения качества субпродуктов.
2. Значение соусов для питания Соусы с мукой и без муки, его производные. Технология приготовления соуса красного основного.
3. Технология приготовления блюда «Макарены по - флотски»

#### **Билет № 15**

1. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов в пищевых продуктах. Их роль в обмене веществ.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Технология приготовления блюда «Запеканка из крупы со свежими фруктами»

#### **Билет № 16**

1. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
2. Значение рыбы в питании. Последовательность операций при

механической кулинарной обработке рыбы. Способы обработки чешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

3. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

#### **Билет № 17**

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Бракераж готовой продукции
3. Технология приготовления блюда «Овощной винегрет»

#### **Билет № 18**

1. Химический состав, пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Значение технологической и трудовой дисциплины в современном производстве.
3. Технология приготовления блюда «Печенье песочное»

#### **Билет № 19**

1. Продукты растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение. Основные, комбинированные, вспомогательные способы. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки
3. Технология приготовления блюда «Оливье»

#### **Билет № 20**

1. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования безопасности труда
2. Виды круп. Основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Технология приготовления блюда «Сельдь под шубой»

#### **Аттестационный экзамен**

После успешного усвоения программного материала учащиеся сдают квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен состоит из двух частей: квалификационной пробы, на которой учащиеся показывают практическое владение материалом, и аттестационного экзамена, на котором учащиеся демонстрируют усвоение теоретических знаний.

Перед сдачей квалификационной пробы учащиеся получают карточки – задания с указанием блюд, которые должны приготовить. Данное задание выдается накануне экзамена, с тем, чтобы учащиеся смогли подготовить все необходимое для его проведения.

После успешно сдачи квалификационной пробы учащиеся допускаются к сдаче аттестационного экзамена. Во время проведения аттестационного экзамена учащиеся отвечают на билеты, включающие вопросы по кулинарии и физиологии питания.

**Критерии оценивания устных ответов, выполненных контрольных и самостоятельных работ учащимися группы «Повар».**

**Примерные нормы оценки устных ответов:**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами. Использует при этом специальную терминологию, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, пользуется специальными терминами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся не усвоил существующую часть учебного материала, допускаются значительные ошибки в его изложении, не использует специальную терминологию, слабо отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не использует специальные термины, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

**Примерные нормы оценки качества выполнения контрольных и самостоятельных работ:**

**Отметка «5».** Контрольная (КР) или самостоятельная (СР) работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащийся работает полностью самостоятельно. Показывает необходимые теоретические знания, умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Отметка «4».** КР или СР выполняется в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Работа показывает знания учащегося основного теоретического материала, необходимые для самостоятельного выполнения задания.

**Отметка «3».** КР или СР выполняется и оформляется учащимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе со статистическими материалами.

**Отметка «2».** Выставляется в том случае, когда учащийся не подготовлен к выполнению контрольной работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показано плохое знание теоретического материала. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных учащихся неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
11. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2002г.
12. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
13. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
14. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
15. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
17. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –м.:Академия, 2009г.
19. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». -М.. «Высшая школа» 1989г.
20. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
21. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
22. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. «Основы кулинарии 10-11 классы», -М., «Просвещение», 2007г.
23. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2010г
24. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. –М.: Академия, 2010г

25. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд. –М.: Академия, 2010г
26. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2010г
27. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. -М.: Дрофа, 2002г.
28. Поляков В.А., Соколов Б.А., Уланов В.Г. «Методика трудового обучения и воспитание учащихся в межшкольных учебно-производственных комбинатах».- М.: Просвещение 1979г.
29. Учебный проект «Технология в логике проектной деятельности» Сост. Ч.Г.Гараев - Казань: РИЦ «Школа»,2000г.
30. Ничипорович Л.И. «Торты» Минск: современный литератор, 1999г.
31. Журналы «Приятного аппетита» за 1998-2006г.
32. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл. М : Просвещение, 1993г.
33. Каленьюк Р. «Любимые рецепты народов мира» лучшие рецепты со всего света, 1999г.
34. Ханиш Х. «Искусство сервировки, салфетки».- М.: Ниола 21-век, 2000г.
35. Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола», Минск, Харвест, 2002г.
36. Журналы «Школа и производство» за 1998-2001г