

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
Бугакова Т.А.
_____ 20__ год



ПРОГРАММА
профессионального обучения
по профессии **16675 «Повар»**

Профессия – 16675 «Повар»

Трудоемкость – 1380 часов

г. Калининград

2018 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям начального профессионального образования (далее – НПО)

19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение профессиональная образовательная организация Калининградской области «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: преподаватели Макеева И.В., Трифаненко Е.В., Гавриленко Т.Ю., Потапова В.А., Солдатова С.П.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией ПЦК
обще профессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла
(ТП;ТХ; ПБ; КМ; с;пк); общепрофессиональных дисциплин и дисциплин
профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин и дисциплин
профессионального цикла

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа ставит своей целью изучение технологии первичной и тепловой обработки продуктов, а также влияния различных приемов кулинарной обработки на физико-химические свойства продуктов.

Главное внимание должно быть уделено прогрессивной технологии приготовления различных блюд и кулинарных изделий, требований, предъявляемых к их качеству; практическому овладению учащимися навыками работы со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

Изучение технологии приготовления блюд, указанных в программе, является обязательным.

Целью теоретического и практического обучения обучающихся по кулинарии является приобретение ими знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления блюд.

При изложении материала курса «Кулинария» необходимо использовать наглядные пособия и технические средства обучения.

Теоретический курс тесно увязывается с планом лабораторных занятий, на которых учащиеся, должны изучить технологию приготовления различных блюд и кулинарных изделий, норму закладки продуктов, количество отходов при холодной обработке, выход готовых кулинарных изделий.

При проведении лабораторных занятий группа учащихся делится на подгруппы в количестве 12—15 человек. Практическое ознакомление с приемами первичной обработки сырья проводится на предприятиях общественного питания под руководством преподавателей с привлечением квалифицированных работников. По окончании теоретического курса и лабораторных занятий обучающиеся проходят практику и сдают экзамен.

Продолжительность учебного часа теоретических и лабораторно-практических занятий - 45 мин.

Целью практики является ознакомление учащихся с производственным процессом непосредственно на предприятии, применение на практике знаний, полученных при изучении специальных предметов: товароведения пищевых продуктов, физиологии питания, санитарии и гигиены, кулинария.

Учебная практика направлена также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду, к своей будущей профессии.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия: повар.

Повар должен знать:

- правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов;
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
- технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке различных продуктов к тепловой обработке;
- основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарения, запекания;
- технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки годности и условия хранения различных блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- содержание технологических карт, рецептур блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими;
- требования безопасности труда;
- виды посуды, инвентаря;
- нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления;
- требования безопасности труда и личной гигиены.

Повар должен уметь:

- применять приемы механической обработки сырья и продуктов, нарезать овощи различными способами;
- выполнять основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
- объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки продуктов к тепловой обработке;
- применять приемы тепловой обработки, производить варку, жарение, запекание;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, определять признаки порчи и недоброкачественности, применять органолептические методы определения качества;
- соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки;
- соблюдать требования безопасности труда;
- соблюдать требования личной гигиены повара.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ Бугакова Т.А.

Учебный план и календарный учебный график по профессии 16675 «Повар»

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

Срок обучения: 10 месяцев

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся, час.			Форма промежуточной аттестации
		Всего часов	В том числе		
			лекций	ЛПЗ	
ПД.00	Профессиональные дисциплины				
ПД.01	Экономика отрасли и предприятия	30	30	-	дз
ПД.02	Товароведение пищевых продуктов	58	58		дз
ПД.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	30	30		дз
ПД.04	Основы калькуляции и учета	46	30	16	дз
ПД.05	Организация производства предприятий общественного питания	36			дз
ПД.06	Кулинария	172	132	40	дз
ПД.07	Оборудование предприятий общественного питания	40	40		дз
ПД.08	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	56	56		
ПД.09	Безопасность жизнедеятельности	26	26		
ПД.10	Зарубежная кухня	52	40	12	
ПД.11	Диетическое питание	36	28	8	
УП.01	Учебная практика (в лаборатории)	108			дз
ПП.02	Производственная практика	684			дз
ИА	Квалификационный экзамен	6			Э
	Всего	1380			

1.График учебного процесса

Приложение№ 1

Недели	09.09.17-30.12.17	08.01.18-27.01.18)	(29.01.18 -10.06.18)	(14.06.18-15.06.18)
Учебная деятельность	Т 582 часа	УП 3 недели (108 часов)	ПП 19 недель (684 часа)	Э

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

Э - квалификационный экзамен

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.01 «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

№ п/ п	Темы	Кол-во часов
1	Основы экономики	2
2	Инструментарий и инфраструктура рыночной экономики.	2
3	Предпринимательство в рыночной экономике	2
4	Маркетинг и менеджмент	2
5	Структура российской экономики	2
6	Понятие о рынках и рыночные отношения	2
7	Финансово-кредитная система России	2
8	Деятельность предприятия в системе экономики отрасли	2
9	Финансы предприятия	2
10	Налогообложение в Российской Федерации	2
11	Организация оплаты труда	4
12	Социальная политика занятости труда в России	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого	30

ПРОГРАММА**по дисциплине «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»****ТЕМА 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ**

Понятие экономики и ее составные элементы. Типы экономики, сущность и структура. Механизм рыночной экономики: составные части, главные субъекты.

ТЕМА 2. ИНСТРУМЕНТАРИЙ И ИНФРАСТРУКТУРА РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ.

Рыночный инструментарий: понятие, роль, использование. Инфраструктура рынка: понятие, состав, функционирование.

ТЕМА 3. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКЕ

Сущность предпринимательства, субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Закон о банкротстве.

ТЕМА 4. МАРКЕТИНГ И МЕНЕДЖМЕНТ

Маркетинг: понятие, основные функции, принципы деятельности.

Менеджмент: понятие, задачи, организационные структуры и их типы

ТЕМА 5. СТРУКТУРА РОССИЙСКОЙ ЭКОНОМИКИ

Экономический потенциал России и его место в мировой экономике.

Факторы производства в РФ. Государственный и негосударственный секторы экономики. Эффективность производства и производительность труда отрасли и предприятия.

ТЕМА 6. ПОНЯТИЕ О РЫНКАХ И РЫНОЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

Структура рынка. Конкуренция. Ценообразование. Методы рыночного ценообразования. Правовые гарантии деятельности предприятия. Частная собственность как базис рыночных отношений.

ТЕМА 7. ФИНАНСОВО-КРЕДИТНАЯ СИСТЕМА РОССИИ

Государственный и местные бюджеты: формирование и использование средств. Кредиты: сущность, источники, формы. Банковская система. Взаимоотношения отрасли и предприятия с банками. Регулирование денежного обращения. Инвестиции.

ТЕМА 8. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ В СИСТЕМЕ ЭКОНОМИКИ ОТРАСЛИ

Предприятия металлургической промышленности. Функциональный подход к определению состава служб и подразделений предприятия.

ТЕМА 9. ФИНАНСЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Прибыль. Виды прибыли. Распределение прибыли. Резервный фонд. Фонд накопления и потребления.

ТЕМА 10. НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Основные налоги и сборы предприятий и организаций. Налоговая система РФ. Налоговый контроль

ТЕМА 11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЛАТЫ ТРУДА

Сущность и основные принципы оплаты труда. Сущность и основные принципы оплаты труда.

ТЕМА 12. СОЦИАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА ЗАНЯТОСТИ ТРУДА В РОССИИ.

Рынок труда РФ. Занятость населения. Безработица и ее формы. Социальные гарантии безработицы.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гомола А.И., Кириллов В. Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник . М.: Издательский центр «Академия», 2014— 336 с.
2. Карпенко Е.А., Ларионова В.А., Ольхова Л.А. и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 224с.
3. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий): учеб. / под ред. И.В. Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.
4. Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: Учебник. – М., 2012.

5. Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2014.
6. Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2011.
7. Экономическая теория / под ред. А.И. Добрынина, Л.С. Тарасевича, 3-е изд. – СПб., 2007.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях.
Знания:
принципы рыночной экономики.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.02 «Товароведение пищевых продуктов»

№ тем	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. ЛПР
1	Введение.	4	
2	Плоды, овощи, грибы и продукты переработки.	10	
3	Зерно и продукты его переработки.	6	
4	Мясо и мясные продукты.	8	
5.	Рыба и рыбные продукты.	8	
6.	Молоко и молочные продукты.	8	
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	4	
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	4	
9.	Вкусовые продукты.	4	

	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	58

ПРОГРАММА

по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

Тема 1. Введение

Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, органические кислоты, прочие вещества – дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, фитонциды, пестициды. Качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты.

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

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, требования к качеству. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки.

Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использования в кулинарии.

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

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

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

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

Тема 4. Мясо и мясные продукты.

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

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

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

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

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

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

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

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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

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

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

Тема 6. Молоко и молочные продукты.

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

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

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация ассортимент, требования к качеству. Условия хранения. Кулинарное использование.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

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

Тема 8. Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия

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

Тема 9. Вкусовые продукты

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

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

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

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

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение пищевых продуктов».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов М.:ПРОфОбрИздат, 2012.
2. Матюхина З.П., Ашеулова С.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты (товароведение). – М.:Экономика, 2013.
3. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). – М.: ИЦ «Академия», 2012.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
Знания:
роль пищи для организма человека;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.03 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания.	4
2.	Основы эпидемиологии.	4
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	4
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	4
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранения и реализации готовой пищи.	4
6	Личная и профилактическая гигиена работников	4
7.	Охрана окружающей среды.	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	30

Программа по дисциплине

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Основы физиологии питания.

Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма.

Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии.

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

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Тема3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка.

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

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

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

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

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи.

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

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

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

Темаб. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

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

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений.

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

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.:ПРОфОбрИздат, 2014.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
Знания:
роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую 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;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
методику составления рационов питания;

Тематический план по дисциплине

ПД.04 «Основы калькуляции и учета»

№ темы	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Введение	2	-
2	Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	6	4
5	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	10	4
6	Учет сырья и готовой продукции на производстве	6	4
7	Инвентаризация продуктов и тары	4	4
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО:		30	16

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

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

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании

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

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

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

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

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

Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП.

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

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет товарных операций, учет сырья и товаров, прием товаров на складе – по количеству и качеству).

Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформления отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление. Порядок списания продуктов и тары.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Техническое оснащение» и «Организация рабочего места»;
- комплект плакатов по техническому оснащению;
- комплект схематических планов основных и дополнительных цехов предприятий общественного питания;
- комплект разработанных видов меню для различных категорий предприятий общественного питания;
- оборудование для практических работ (натуральные образцы основных машин и механизмов)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2014,160с
- А.И. Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» АСК; 2012 г. 615 с

Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

знать:

- организацию бухгалтерского учета в общественном питании;
- ценообразование в общественном питании;
- построение и содержание «Сборника рецептур блюд»;
- методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий;
- назначение документации на предприятии;
- учет сырья, продуктов, тары в кладовых и на производстве;
- учет денежных средства, расчетных операций;
- учет труда и его оплаты;
- понятие и причины инвентаризации

уметь:

- производить расчеты на микрокалькуляторах;
- работать со Сборником рецептур блюд;
- составлять план-меню;
- рассчитывать цены на все блюда;
- составлять калькуляцию блюд;
- оформлять документы, договора, акты

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.05 «Организация производства предприятий общественного питания».

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Введение	4
2.	Организация снабжения предприятий общественного питания.	10
3.	Организация производства предприятий общественного питания.	10
4.	Организация обслуживания посетителей.	10
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	36

Программа

по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания»

Тема 1. Введение.

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей.

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства предприятий общественного питания».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013.
2. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2012
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
5. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2013.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	
Знания:	
характеристики основных типов организации общественного питания;	
принципы организации кулинарного производства;	
учет сырья и готовых изделий на производстве;	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПД.06 «КУЛИНАРИЯ»

№п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
Раздел 1 Введение в профессию		1	-
1.1	Перспективы развития современного общественного питания	1	

Раздел 2 Механическая, кулинарная обработка сырья		20	8
2.1	Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.	5	2
2.2	Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов	5	2
2.3	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи	10	4
Раздел 3 Тепловая кулинарная обработка продуктов		4	-
3.1	Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки	2	-
3.2	Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке	2	-
Раздел 4. Кулинарная характеристика блюд.		105	32
4.1	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.	9	4
4.2	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.	8	2
4.3	Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.	16	4
4.4	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.	17	4
4.5	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.	18	4
4.6	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.	6	2
4.7	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.	10	4
4.8	Технологический процесс приготовления блюд из теста. Требования к качеству и реализации блюд.	9	4
4.9	Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд.	7	2
4.10	Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.	5	2
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО:		132	40

ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ КУЛИНАРИЯ

Раздел 1 Введение в профессию

Тема 1.1. Перспективы развития современного общественного питания

Место общественного питания в народнохозяйственном комплексе и его роль в решении социальных проблем

Раздел 2

Механическая, кулинарная обработка сырья

Тема 2.2 Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Тема 2.3. Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Тема 2.4. Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.

Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Раздел 3 Тепловая кулинарная обработка продуктов

Тема 3.1 Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки

Основное назначение тепловой обработки в питании. Характеристика основных, вспомогательных, комбинированных приёмов тепловой обработки.

Тема 3.2 Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке

Изменения белков, жиров, углеводов, минеральных, красящих веществ при тепловой обработке

Раздел 4 Кулинарная характеристика блюд.

Тема 4.1 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из овощей припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их

потребителям

Тема 4.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий (припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных). Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.

Классификация супов и соусов. Стадии технологического процесса супов и соусов. Оформление супов и соусов и отпуск их потребителям

Тема 4.4 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из рыбы припущенной, отварной, жареной, тушёной, запеченной. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителя.

Тема 4.5 Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из мяса и птицы припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.

Блюда и гарниры из яиц и творога припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.

Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу. Техническое оснащение. Классификация холодных блюд и закусок. Стадии технологического процесса. Оформление холодных блюд и закусок и отпуск их потребителям

Тема 4.8 Технологический процесс приготовления блюд из теста. Требования к качеству и реализации блюд.

Классификация кулинарных блюд из теста. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.9 Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд.

Классификация сладких блюд и их назначение. Стадии технологического

процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.10 Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.

Классификация горячих и холодных напитков и их назначение. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации горячих и холодных напитков.

Условия реализации учебной дисциплины

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология приготовления пищи» и пищевой лаборатории с оборудованием для практических работ

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Технология приготовления детского питания», «Организация работы пищеблока»;
- комплект нормативных документов по организации питания в детских образовательных учреждениях

Оборудование пищевой лаборатории для практических работ:

- рабочие места для обучающихся
- рабочее место преподавателя
- оборудование – механическое, тепловое, холодильное
- посуда, инвентарь
- комплект учебно-наглядных пособий по разделу: «Технология приготовления детского питания
- комплект нормативных документов по организации питания в детских образовательных учреждениях

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Татарская Л. Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания: Учебник для начального профессионального обр. – М.: Высш.школа, 2010г.
2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф.образования/ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2009г.
3. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образов./ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2009г.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания: учебное пособие /Г.Г. Лутошкина. -М: издат. центр «Академия», 2014.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2013.
3. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2012.
4. «Нормативные документы по организации питания в детских образовательных учреждениях». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2015.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Кулинарные рецепты»
4. «Новинки кулинарии»
5. «Справочник медицинского работника»

Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)
Умения:
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
обслуживать основное технологическое оборудование
готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные,

рыбные, мясные, крупяные и т.д.) блюда, сладкие блюда и напитки;
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
порционировать и раздавать блюда в соответствии с требованиями реализации
соблюдать инструктаж по охране труда и технике безопасности
Знания:
выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий
приготовление кулинарных блюд (холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.)
приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд
замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечка из него изделий
порционирование и раздачу блюд в соответствии с требованиями реализации
требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПД.07 «Оборудование предприятий общественного питания»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.	4
2.	Общие сведения о машинах.	4
3.	Механическое оборудование.	15
4.	Тепловое оборудование.	10
5.	Холодильное оборудование.	5
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	40

Программа

по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность.

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах.

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

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование.

Универсальные приводы., их назначение и применение.

Машины для обработки овощей и картофеля, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлебрезательных машин.

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

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

Тема 4. Тепловое оборудование.

Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарское оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Водогрейное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Холодильное оборудование.

Способы получения холода, назначение.

Понятие о машинном охлаждении. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

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

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2011.
2. Беляева М.И., Оборудование предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2012

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М: ИЦ «Академия», 2014.
5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
6. Стельцов А.Н., Шишов В.В., Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2012

Дополнительные источники:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
Знания:
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного;
правила их безопасного использования;

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

	Темы	Кол-во часов
1.	Учебная практика (обучение в учебной лаборатории)	108
1.1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	6
1.2	Изучение технологического оборудования.	6
1.3	Приобретение навыков обработки овощей, грибов	6
1.4	Приобретение навыков обработки рыбы	12
1.5	Приобретение навыков обработки мяса, птицы, мясопродуктов	12
1.6	Приготовление готовых блюд и изделий.	18
	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	
1.7	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	18

1.8	Приобретение навыков приготовления супов и соусов	6
1.9	Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы	6
10.	Приобретение навыков приготовления блюд из мяса, птицы	6
11.	Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов	6
12.	Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков	6
	ИТОГО:	108
2	Производственная практика (обучение на предприятии)	684
1.	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
2.	Приготовление блюд из овощей, грибов	96
3.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	96
4.	Приготовление супов и соусов	120
5.	Приготовление блюд из рыбы	102
6.	Приготовление блюд из мяса, птицы	102
7.	Приготовление бутербродов, салатов	96
8.	Приготовление сладких блюд и напитков	66
	ИТОГО:	792

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3 разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

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

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

Тема 2. Изучение технологического оборудования

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

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

Изучение весоизмерительного оборудования, правила работы с ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

Тема 3. Приобретение навыков обработки овощей, грибов

Основные способы тепловой обработки: варка, жарка. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Понятие, режимы.

Овладение навыками обработки картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка, мытье и очистка. Ручной и машинный способ.

Условия хранения обработанного картофеля. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов.

Нарезка: соломка, брусочки, кружочки, ломтики и т.д

Обработка луковых, капустных, зелени, грибов и их нарезка. Способы хранения.

Подготовка овощей к фаршированию.

Тема 4. Приобретение навыков обработки рыбы

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

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание, очистка, разделка, приготовления полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Приготовление котлетной массы из рыбы, приемы порционирования, формования полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения.

Тема 5. Приобретение навыков обработки мяса, птицы, мясопродуктов

Ознакомление с работой мясного цеха. Инвентарь, инструменты, организация рабочего, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с обработкой мяса, с приемами кулинарного разуба и обвалки туш, п/туш говядины, свинины, баранины; приготовления полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения.

Овладение навыками обработки птицы, приготовление п/ф из нее.

Приобретение навыков обработки субпродуктов.

Приготовление котлетной и рубленой массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной и рубленой массы и п/ф из нее: порционирование, формование, панирование. Условия и сроки хранения.

Тема 6. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей и картофеля.

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

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей.

Тема 7. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш, бобовых, макаронных изделий. Порционирование, оформление и отпуск.

Овладения навыками варки яиц, определение их готовности, блюд из яиц.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков и их выпечки. Подача и отпуск.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок.

Тема 8. Приобретение навыков приготовления супов и соусов

Предварительная подготовка бульонов, их разновидности. Гарниры

Заправочные супы. Овладения навыками приготовления пассерованных овощей, муки, томатного пюре, лезона.

Овладения навыками пассерования свеклы для борщей, припускания соленых огурцов для рассольников и солянок,

Овладения навыками варки супов. Температура и способы подачи супов.

Овладения навыками приготовления соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.

Тема 9. Приобретение навыков приготовления блюд из рыбы

Овладения навыками приготовления блюд из вареной, припущенной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Требования к качеству блюд из рыбы.

Тема 10. Приобретение навыков приготовления блюд из мяса, птицы

Овладения навыками приготовления блюд из отварного мяса, тушеного, жареного мяса: крупным куском, порционными кусками, мелкокусковым. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приготовление котлетной, натурально рубленой массы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования. Ознакомления с условиями и сроками хранения полуфабрикатов.

Тема 11. Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления салатов, винегретов: нарезка ингредиентов, приготовление заправки. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Тема 12. Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков

Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков: подготовка фруктов, приготовление железированных блюд. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема 1. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3 разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

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

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

Тема 2. Приготовление блюд из овощей, грибов

Картофельное пюре, картофель жареный (основным способом, во фритюре), капуста тушеная.

Котлеты морковные, картофельные, зразы.

Запеканка: картофельная, капустная, морковная.

Фаршированные овощи: голубцы овощные, рагу из овощей.

Оценка блюд, оформление и отпуск.

Тема 3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

Макаронные изделия отварные, запеченные с яйцом.

Приготовление сырников, ленивых вареников из творога

Приготовление каш: жидких, вязких, рассыпчатых. Рисовая молочная каша с тыквой. Каша боярская.

Приготовление теста для блинов. Блинчики, фаршированные творогом

Приготовление теста для вареников. Вареники с картофельным и капустным фаршами.

Тема 4. Приготовление супов и соусов

Заправочные супы. Щи из свежей капусты с картофелем, щи зеленые.

Борщи. Сибирский с фрикадельками, московский, полтавский. Солянки. Сборная мясная, домашняя, из птицы.

Рассольники. Домашний, по-ленинградски.

Приготовление супов-пюре: из картофеля, тыквы, печени.

Соусы: красный основной, белый основной, сметанный и другие.

Тема 5. Приготовление блюд из рыбы

Приготовление отварной, припущенной рыбы с гарниром, соус польский.

Приготовление жареной рыбы: с луком по-ленинградски, с различными гарнирами и соусами (гречневой кашей и сметанным соусом).

Приготовление запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.

Блюда из котлетной массы: котлеты, зразы, рулеты с различными фаршами.

Тема 6. Приготовление блюд из мяса, птицы

Приготовление простых блюд из отварного и припущенного мяса, из жареного мяса крупным куском. Подбор соуса и гарнира. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из жареного и тушеного мяса порционным, мелким куском из говядины, свинины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из запеченного мяса говядины свинины.
Оформление и подача.

Приготовление блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной) из говядины, свинины, баранины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из натуральных п/ф из филе птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из рубленой массы (котлетной, кнельной) птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Тема 7. Приготовление бутербродов, салатов

Приготовление и оформление всех видов бутербродов: закрытые, открытые, сэндвичи, канапе.

Приготовление и оформление салатов Приготовление винегретов.

Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.

Приготовление паштетов: из печени, курицы.

Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление и оформление крема лимонного, мусса. Приготовление суфле: ванильное, шоколадное, ореховое.

Приготовление пудингов: яблочный, сахарный. Кисели, самбуки.

Приготовление сладких горячих блюд: яблоки печеные.

Приготовление и оформление коктейлей. Напитки.