

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

« » 20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Кулинария»

г. Калининград

г. Калининград
Тематический план дисциплины «Кулинария»

№	Темы	Кол-во часов	в том числе	
			Теоретические	Практические
	Введение	2	2	0
	Общественное питание в современной России. Перспективы развития современного общественного питания	2	2	0
1	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья.	20	12	8
1.1.	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	2	2	
1.2.	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции	2	2	
1.3.	Тема: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	4	2	2
1.3.1.	Обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых и листовых овощей. Кулинарное использование овощей.	2	1	1
1.3.2.	Простая форма нарезки картофеля, моркови, лука, свеклы, капусты. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	2	1	1
1.4.	Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы.	4	2	2
1.4.1.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	2	1	1
1.4.2.	Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, жарения. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	2	1	1
1.5.	Тема: Механическая кулинарная обработка мяса и птицы.	8	4	4
1.5.1.	Кулинарная разделка туш говядины, свинины, баранины. Кулинарное использование частей	2	2	

	мяса. Приготовление натурально-рубленой массы из мяса			
1.5.2.	Приготовление п/ф из говядины, свинины, баранины.	2	2	
1.5.3.	Приготовление котлетной массы из мяса. Приготовление п/ф из мяса	2	2	
1.5.4.	Обработка птицы, Приготовление п/ф из птицы.	2	2	
2.	Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов.	4	4	
2.1.	Тема Способы тепловой обработки продуктов.	4	4	
2.1.1.	Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке	2	2	
2.1.2.	Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.	2	2	
3.	Раздел 3. Кулинарная характеристика блюд.	104	72	32
3.1.	Тема. Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.	16	12	4
3.1.1.	Бульоны для приготовления супов.	2	2	
3.1.2.	Общие правила варки заправочных супов.	2	2	
3.1.3.	Приготовление щей, борщей, рассольников	2	2	
3.1.4.	Приготовление и отпуск картофельных; супов	2	2	
3.1.5.	Приготовление и отпуск супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями;	2	1	1
3.1.6.	Приготовление и отпуск супов-пюре	2	1	1
3.1.7.	Приготовление и отпуск супов холодных	2	1	1
3.1.8.	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	2	1	1
3.2.	Тема. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.	8	4	4

	Требования к качеству и реализации блюд			
3.2.1.	Блюда и гарниры из вареных овощей	2	1	1
3.2.2.	Блюда и гарниры из жареных овощей	2	1	1
3.2.3.	Блюда и гарниры из запеченных овощей	2	1	1
3.2.4.	Блюда и гарниры из тушеных овощей	2	1	1
3.3.	Тема. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.	8	6	2
3.3.1.	Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш.	2	1	1
3.3.2.	Подготовка и варка бобовых.	2	2	
3.3.3.	Варка макаронных изделий.	2	2	
3.3.4.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	1	1
3.4.	Тема. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и реализации блюд	16	12	4
3.4.1.	Блюда из отварной рыбы.	2	2	
3.4.2.	Блюда из запеченной рыбы	2	1	1
3.4.3.	Блюда из нерыбных продуктов моря	2	2	
3.4.4.	Блюда из рыбы жареной.	2	1	1
3.4.5.	Блюда из припущенной рыбы	2	2	
3.4.6.	Блюда из рыбной котлетной массы	2	1	1
3.4.7.	Гарниры из рыбы	2	1	1
3.4.8.	Оформление блюд из рыбы	2	2	
3.5.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	18	14	4
3.5.1.	Блюда из мяса жареного мелкими кусками	2	1	1
3.5.2.	Блюда из мяса жареного порционными натуральными кусками	2	2	

3.5.3.	Блюда из мяса жареного панированными кусками.	2	2	
3.5.4.	Блюда из мяса тушеного порционными кусками	2	1	1
3.5.5.	Блюда из мяса тушеного мелкими кусками	2	2	
3.5.6.	Запеченные мясные блюда.	2	2	
3.5.7.	Блюда из натурально рубленной мясной массы	2	2	
3.5.8.	Блюда из птицы жареной порционными кусками.	2	1	1
3.5.9.	Оформление, подача блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	2	1	1
3.6.	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.	6	4	2
3.6.1.	Варка яиц.	2	2	
3.6.2.	Блюда из жареных и запеченных яиц	2	1	1
3.6.3.	Жаренные и запеченные блюда из творога	2	1	1
3.7.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.	10	6	4
3.7.1	Приготовление, оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	2	1	1
3.7.2.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	2	2	
3.7.3.	Приготовление, отпуск салатов из сырых и вареных овощей.	2	1	1
3.7.4.	Приготовление винегретов.	2	1	1
3.7.5.	Холодные блюда и закуски из рыбы и мяса.	2	1	1
3.8.	Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд	6	4	2
3.8.1	Приготовление компотов, киселей	2	2	
3.8.2.	Приготовление железированных блюд.	2	1	1

3.8.3.	Приготовление горячих напитков	2	1	1
3.9.	Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.	6	4	2
3.9.1.	Приготовление компотов	2	2	
3.9.2.	Приготовление киселей	2	1	1
3.9.3.	Приготовление железированных блюд.	2	1	1
3.10.	Технологический процесс приготовления блюд из дрожжевого и пресного теста. Требования к качеству и реализации блюд.	10	6	4
3.10.1.	Подготовка основного и дополнительного сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способом.	2	2	
3.10.2.	Разделка теста и выпечка.	2	1	1
3.10.3.	Приготовление изделий из дрожжевого теста для выпечки и для фритюра.	2	1	1
3.10.4.	Приготовление пресного теста и изделий из него	2	1	1
3.10.5.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	2	1	1
3.11.	Тема. Производство сложных, фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий	2	2	
2.11.1	Производство сложных видов блюд, напитков и кулинарных изделий Производство фирменных видов блюд, напитков и кулинарных изделий	2	2	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	Всего:	172	132	40

Введение

Тема: Общественное питание в современной России. Перспективы развития современного общественного питания

Внедрение индустриальной технологии производства продукции на основе кооперации с отраслями пищевой промышленности, создание крупных

заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности и централизованного снабжения ими предприятий общественного питания

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья

Тема 1.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Виды специй, пряностей и приправ. Крупы. Пищевые свойства муки. Молочные продукты. Диетические и столовые яйца. Разновидности жиров. Пищевая ценность соли и сахара. Правила подготовки продуктов к приготовлению.

Тема 1.2. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.

Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1.3.1. Обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых и листовых овощей. Кулинарное использование овощей.

Группы клубнеплодов и корнеплодов. Группы капустных и луковых овощей. Определение доброкачественности капустных и луковых овощей. Способы обработки капустных и луковых овощей. Обработка плодовых и листовых овощей. Группы плодовых и листовых овощей. Определение доброкачественности плодовых и листовых овощей. Способы обработки плодовых и листовых овощей. Гарниры и блюда из овощей.

1.3.2. Простая форма нарезки картофеля, моркови, лука, свеклы, капусты. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

Способы нарезки картофеля, моркови. Механическая и ручная нарезка картофеля, моркови. Способы нарезки лука. Механическая и ручная нарезка лука. Способы нарезки свеклы, капусты. Механическая и ручная нарезка свеклы, капусты. Овощи для фарширования. Виды и способы фарширования.

Пищевая ценность, характеристика, способы обработки свежих, сушеных, соленых, маринованных, консервированных грибов.

Тема 1.4.: Механическая кулинарная обработка рыбы

1.4.1. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

Пищевая ценность, характеристика чешуйчатой рыбы. Размораживание, вымачивание, разделка чешуйчатой рыбы. Пищевая ценность, характеристика бесчешуйчатой рыбы. Размораживание, вымачивание, разделка бесчешуйчатой рыбы.

1.4.3. Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, жарения. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.

Крупные (целая рыба), порционные и мелкокусковые (для рыбы в тесте, солянки и других блюд) п/ф из рыбы. Панирование: в муке, молотых сухарях. Лезоне. Рыбное филе. Добавки. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета. Сортировка. Способы обработки рыбных пищевых отходов. Супы, студни, фарши из рыбных пищевых отходов. Икра.

Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы

1.5.1. Кулинарная разделка туш говядины, свинины, баранины. Кулинарное использование частей мяса. Приготовление натурально-рубленной массы из мяса

Пищевая ценность мяса. Характеристика туш мяса говядины, баранины, свинины. Механическая кулинарная обработка мяса говядины, баранины, свинины. Обвалка говяжьей туши. Количество, строение, состав соединительной ткани туши. Вырезка. Толстый и тонкий края. Внутренний и верхний куски тазобедренной части. Наружный и боковой куски

тазобедренной части. Лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка (мясо I категории). Технологически процесс. Приемка сырья. Подготовка сырья. Размораживание. Обмывание. Обсушивание. Разделка туш (полутуш). Обвалка отрубов. Жиловка.

1.5.2. Приготовление п/ф из говядины, свинины, баранины.

Группы мясных полуфабрикатов. Приемы при приготовлении мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные (натуральные и панированные), мелкокусковые (мякотные и мясокостные), рубленые п/ф. Основное и вспомогательное сырье для п/ф из говядины, свинины, баранины.

1.5.3. Приготовление котлетной массы из мяса

Зачистка. Основное и вспомогательное сырьедля котлетной массы.

1.5.4. Обработка птицы. Приготовление п/ф из птицы.

Оттаивание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек; потрошение, промывание. Котлеты натуральные, котлеты панированные, птица и дичь по - столичному (шницель столичный).

Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Тема 2.1. Способы тепловой обработки продуктов.

2.1.1 Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке

Значение тепловой обработки. Физико – химические изменения при тепловой обработке продуктов. Варка, жарка.

2.1.2. Основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.

Тушение, запекание, варку с последующей обжаркой, брезирование.
Пассерование. Ошпаривание (бланширование).
Опаливание. Термостатирование.

Раздел 3. Кулинарная характеристика блюд.

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

3.1.1. Бульоны для приготовления супов.

Определение бульона. Костный, мясо-костный, рыбный бульон. Бульон из птицы. Грибной отвар.

3.1.2. Общие правила варки заправочных супов.

Закипание. Сроки. Закладка продуктов. Пассировка. Пряности.

3.1.3 Приготовление щей, борщей, рассольников.

Продукты для приготовления щей. Технология приготовления щей.
Продукты для приготовления борщей. Технология приготовления борщей.
Продукты для приготовления рассольников. Технология приготовления рассольников.

3.1.4. Приготовление и отпуск картофельных супов

Продукты для приготовления картофельных супов. Технология приготовления картофельных супов

3.1.5. Приготовление и отпуск супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Продукты для приготовления супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Технология приготовления супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

3.1.6. Приготовление и отпуск супов-пюре

Продукты для приготовления рассольников. Технология приготовления рассольников.

3.1.7. Приготовление и отпуск супов холодных

Продукты для приготовления супов-пюре. Технология приготовления супов-пюре.

3.1.8. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Приготовление мучных пассировок для соусов. Виды соусов. Технология приготовления мучных пассировок для соусов. Приготовление горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных. Технология приготовления горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных. Использование горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных. Соусы на основе молока и сливок. Соусы на основе сметаны. Приготовление и использование соусов холодных на масле растительном. Заправки, маринады, соус хрен, майонез и другие соусы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Приготовление и использование соусов холодных уксусе. Овощные маринады (с томатом и без него). Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

Тема 3.2. . Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд

3.2.1. Блюда и гарниры из вареных, жареных, тушеных, запеченных овощей.

Правила варки овощей. Замачивание.

3.2.2. Блюда и гарниры из жареных овощей

Правила жарки овощей. Панировка.

3.2.3. Блюда и гарниры из запеченных овощей

Правила запекания овощей. Температурный режим.

3.2.4. Блюда и гарниры из тушеных овощей

Правила тушения овощей. Температурный режим.

Тема 3.3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.

3.3.1. Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш.

Определение каши. Технология приготовления каш, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения. Рисовая каша молочная. Манная каша молочная. Каша овсяная «Геркулес».

3.3.2. Подготовка и варка бобовых.

Замачивание. Технология приготовления блюд из бобовых.

3.3.3. Варка макаронных изделий., оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения.

Способы варки макаронных изделий.

3.3.4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

Технология приготовления блюд из макаронных изделий, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения. Макароны отварные с маслом. Макароны с сыром. Вермишель отварная с изюмом. Макароны с томатом. Макароны с томатом и овощами. Лапшевник с творогом.

Тема 3.4. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и реализации блюд

3.4.1. Блюда из отварной рыбы.

Особенности приготовления отварной рыбы. Горячие и холодные блюда из отварной рыбы.

3.4.2. Блюда из запеченной рыбы

Виды запеченной рыбы. Технология запекания рыбы: Рыба, запеченная по-русски, Рыба, запеченная под сметанным соусом, с грибами (по-московски), Рыба, запеченная под сметанным соусом, Рыба, запеченная в томатном соусе с грибами, Рыба, запеченная с макаронами, Солянка из рыбы на сковороде.

3.4.3. Блюда из нерыбных продуктов моря

Разморозка нерыбных продуктов моря, опавивание. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Блюда из мидий. Блюда из морского гребешка. Блюда из кальмаров. Блюда из креветок. Блюда из криля (пасты «Океан»).

3.4.4. Блюда из рыбы жареной.

Технология приготовления блюд из рыбы жареной, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения. Рыба жареная по-ленинградски. Рыба жареная с лимоном (миньер). Рыба жаренная в жире (во фритюре). Судак с зеленым маслом (кольбер). Рыба, жаренная в тесте (орли). Рыба, жаренная на открытом огне (рыба грилье). Рыба, жаренная на вертеле.

3.4.5. Блюда из припущенной рыбы.

Ассортимент блюд из припущенной рыбы.

3.4.6. Блюда из рыбной котлетной массы

Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения.

3.4.7. Гарниры из рыбы

Особенности приготовления рыбных гарниров.

3.4.8. Оформление блюд из рыбы

Требования к оформлению рыбных блюд.

Тема 3.5. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.

3.5.1. Блюда из мяса жареного мелкими кусками

Посуда и оборудование для жарки мяса мелкими кусками. Бефстроганов. Поджарка. Шашлык

3.5.2. Блюда из мяса жареного порционными натуральными кусками

Посуда и оборудование для жарки мяса порционными натуральными кусками. Бифштекс. Бифштекс с яйцом. Бифштекс с луком. Филе. Лангет. Антрекот. Котлеты Эскалоп

3.5.3. Блюда из мяса жареного панированными кусками.

Посуда и оборудование для жарки мяса панированными кусками. Ромштекс. Шницель. Котлеты отбивные. Грудника.

3.5.4. Блюда из мяса тушеного порционными кусками

Посуда и оборудование для тушения мяса порционными кусками. Способы тушения мяса порционными кусками. Мясо шпигованное. Говядина в кисло-сладком соусе. Мясо духовое. Зразы отбивные. Жаркое по-домашнему.

3.5.5. Блюда из мяса тушеного мелкими кусками

Посуда и оборудование для тушения мяса мелкими кусками. Способы тушения мяса мелкими кусками. Гуляш. Азу. Рагу. Плов.

3.5.6. Запеченные мясные блюда.

Посуда и оборудование для запекания мясных блюд. Способы запекания мяса. Запеканка картофельная с мясом. Макаронник с мясом. Голубцы с мясом и рисом. Говядина в луковом соусе запеченная. Солянка сборная на сковороде.

3.5.7. Блюда из натурально рубленой мясной массы

Посуда и оборудование для приготовления блюд из натурально рубленой мясной массы. Правила жарки. Бифштекс рубленый. Шницель натуральный рубленый. Люля-кебаб. Рулет с макаронами.

3.5.8. Блюда из птицы жареной порционными кусками.

Посуда и оборудование для жарки птицы порционными кусками. Способы предварительной тепловой обработки. Куры, цыплята жареные. Гусь, утка, индейка жареные.

3.5.9. Оформление, подача блюд из мяса

Тема 3.6. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.

3.6.1. Варка яиц.

Пищевая ценность блюд из яиц. Продукты используемые для приготовления яичных блюд. Яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Яйца с ветчиной на гренках. Яичная кашка.

3.6.2. Блюда из жареных и запеченных яиц

Основной способ жарки. Яичница. Омлет. Смешанные запеченные омлеты. Гарниры к омлетам. Омлет натуральный запеченный.

3.6.3. Жаренные и Запеченные блюда из творога

Значение творожных блюд в питании. Технология приготовления блюд из творога, оформление и отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Сырники из творога. Запеканка из творога. Пудинг из творога (запеченный).

Тема 3.7. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.

3.7.1. Приготовление, оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Классификация холодных блюд и закусок. Значение оформления блюд, продукты для оформления. Бутерброды открытые. Бутерброд со сливочным, шоколадным, фруктовым маслом или маргарином. Бутерброд с сыром. Бутерброд с колбасой. Сложные бутерброды (ассорти или столичные). Норма расходов Приготовление, оформление гастрономических продуктов порциями.

3.7.2. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд

Виды салатов. Подбор продуктов для салатов. Технология приготовления салатов, оформление и отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Салат зеленый. Салат из свежих огурцов. Салат из зеленого лука. Салат из редиса. Салат «Весна». Салат «Летний». Салат из моркови. Салат из соленых огурцов с луком. Салат из белокочанной капусты. Салат из краснокочанной капусты. Салат из квашеной капусты.

3.7.3. Приготовление, отпуск салатов из сырых и вареных овощей.

Подбор продуктов для салатов. Салат мясной. Салат картофельный. Салат столичный. Салат рыбный. Салат картофельный с кальмарами.

3.7.4. Приготовление винегретов.

Подготовка свеклы. Технология приготовления винегретов: Винегрет овощной.

3.7.5. Холодные блюда и закуски из рыбы и мяса.

Подготовка продуктов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. Рыба соленая (порциями). Кильки, или хамса, или салака с луком и маслом. Сельдь с гарниром.

Тема 3.8. Технологический процесс приготовления сладких блюд. Требования к качеству и реализации блюд

3.8.1. Приготовление холодных сладких блюд

Классификация, ассортимент холодных сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд. Манник

3.8.2. Приготовление горячих сладких блюд

Классификация, ассортимент горячих сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд. Шарлотка.

3.8.3. Приготовление десертов

Классификация, ассортимент десертов. Технология приготовления сладких блюд. Торт.

Тема 3.9. Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.

3.9.1. Приготовление компотов, киселей

Продукты для приготовления блюд. Технология приготовления компотов, киселей

3.9.2. Приготовление железированных блюд.

Продукты для приготовления блюд. Технология приготовления железированных блюд: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.

3.9.3. Приготовление горячих напитков.

Технология приготовления напитков, отпуск, температура подачи. Чай, кофе, какао, шоколад.

Тема 3.10. Технологический процесс приготовления блюд из дрожжевого и пресного теста. Требования к качеству и реализации блюд.

3.10.1. Подготовка основного и дополнительного сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом.

Свойства дрожжей. Виды теста: дрожжевое – опарное и безопарное; бездрожжевое – сдобное, бисквитное, заварное, песочное, слоеное; тесто для лапши, пельменей; жидкое тесто (кляр).

3.10.2. Разделка теста и выпечка.

Теоретические и практические основы разделки и выпечки теста.

3.10.3.. Приготовление изделий из дрожжевого теста для выпечки и для фритюра.

Основное сырье для приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления опарного теста. Правила подготовки изделий из теста к выпечке и процессы, происходящие при выпечке. Технология приготовления изделий из теста: пирожки жареные, пирожки печеные, расстегаи, ватрушки с творогом, кулебяка. Технология приготовления теста для блинов и оладий.

3.10.4. Приготовление пресного теста и изделий из него.

Бездрожжевое тесто. Технология приготовления теста для лапши домашней. Технология приготовления теста для блинчиков. Технология приготовления слоёного пресного теста.

3.10.5. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы

Технология приготовления теста для пельменей. Приготовление фарша. Технологический процесс приготовления пельменей: формовка, хранение, варка, отпуск. Технология приготовления теста для вареников. Технология приготовления пиццы.

2.13.Производство сложных, фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий

2.13.1. Производство сложных видов блюд, напитков и кулинарных изделий. Производство фирменных видов блюд, напитков и кулинарных изделий

Ассортимент и классификация сложных видов блюд, напитков и кулинарных изделий. Технология процесса производства сложных видов блюд, напитков и кулинарных изделий. Оформление и декорирование. Понятие фирменное блюдо. Сырье для фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий. Разработка рецептур фирменных блюд или изделий.

Методические материалы

Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013г.

Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2012 г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания– М.: Академия, 2012 г.

Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2012 г.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь–М.:Академия, 2012г.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: учебное пособие Часть 1, 2, 3, 4. – М.: Академия, 2013г.

Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Политехника 1996. Сборник технологических нормативов.

Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания – Ростов-н/Д, Москва, 2007

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2010 г.

Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

Потапова И.И Холодные блюда и закуски: учебное пособие - М.: Академия, 2008 г.

Потапова И.И Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие - М.: Академия, 2008 г.

Интернет ресурсы:

Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

<http://www.znaytovar.ru/new2785.html>

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

« » 20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Товароведение пищевых продуктов»

г. Калининград

Тематический план дисциплины "«Товароведение пищевых продуктов»»

№	Темы	Количество часов	В том числе	
			Теоретическое	Практическое
1	Раздел 1. Введение	4	4	
1.1	Роль пищи в организме человека. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	2	2	
1.2	Понятие рациона питания Суточная норма потребности человека и питательных веществ. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рационов питания.	2	2	
2	Раздел 2. Фрукты, овощи, грибы и продукты переработки.	10	10	
2.1.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и фруктов.	2	2	
2.2.	Свежие овощи	2	2	
2.3.	Свежие и переработанные грибы	2	2	
2.4.	Продукты переработки овощей фруктов, грибов	2	2	
2.5.	Экзотические фрукты	2	2	
3.	Зерно и продукты его переработки	6	6	
3.1.	Крупы	2	2	
3.2.	Дрожжи	2	2	
3.3.	Мука, макаронные изделия, хлеб.	2	2	
4.	Мясо и мясные продукты	8	8	
4.1.	Пищевая ценность мяса	2	2	
4.2.	Субпродукты. Мясные п/ф	2	2	
4.3.	Колбасные изделия и мясокопчености.	2	2	
4.4.	Мясо птицы, кроликов, дичи	2	2	
5.	Рыба и рыбные продукты	8	8	-
5.1.	Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное	2	2	

	филе.			
5.2.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	2	2	
5.3.	Рыбные консервы и пресервы.	2	2	
5.4.	Нерыбные морепродукты.	2	2	
6.	Молоко и молочные продукты.	8	8	
6.1.	Молоко, сливки.	2	2	
6.2.	Кисломолочные продукты	2	2	
6.3.	Сухие молочные продукты. Масло коровье.	2	2	
6.4.	Сыры	2	2	
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	4	4	
7.1.	Пищевая ценность яиц. Кулинарное использование	2	2	
7.2.	Пищевые жиры. Кулинарное использование	2	2	
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	4	4	
8.1.	Пищевая ценность крахмала. Кулинарное использование	2	2	
8.2.	Кулинарное использование меда и кондитерских изделий	2	2	
9.	Вкусовые продукты.	4	4	
9.1.	Чай и чайные напитки	2	2	
9.2.	Кофе и кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы.	2	2	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого	58	58	

Раздел 1. Введение

1.1 Роль пищи в организме человека. Суточный расход энергии. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Физиологическая роль пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода; источники их поступления. Энергетический обмен организма. Энергетическая ценность пищи. Килокалории. Основной

обмен. Коэффициент физической активности. Суточный расход энергии по группам населения. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Пищевая ценность основных продуктов питания. Перечень основных групп пищевых продуктов, содержащих эссенциальные и регуляторные пищевые субстанции. Краткая характеристика состава и пищевой ценности продуктов из зерна, мяса и его заменителей, молока и молочных продуктов, овощей и фруктов, масел, жиров и различных сладостей. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятия «рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов». Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания. Определение понятий рациональное, оптимальное питание. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

1.2 Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

Сочетаемость и несочетаемость продуктов. Химический состав, кулинарная обработка, внешний вид, объем, режим питания, условия приема пищи и их влияние на усвояемость пищи.

1.3 Понятие рациона питания Суточная норма потребности человека и питательных веществ. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рационов питания.

Основные понятия: Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Требования к режиму и суточному рациону питания. Принципы составления суточного рациона питания. Энергетическая ценность суточных рационов.

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

2.1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.

Вода. Углеводы. Пектин. Минеральные вещества. Органические кислоты. Эфирные масла. Дубильные вещества. Гликозиды. Красящие вещества. Азотистые вещества. Жиры. Фитонциды

2.2. Свежие овощи

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

2.3. Свежие и переработанные грибы

Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

2.4. Продукты переработки овощей плодов, грибов

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, требования к качеству. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству.

2.5. Экзотические плоды

Киви. Манго. Карамбола. Рамбутан. Литчхи. Гранадилла.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки.

3.1. Крупы

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

3.2. Дрожжи

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

3.3. Мука, макаронные изделия, хлеб.

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

4.1. Пищевая ценность мяса

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

4.2. Субпродукты. Мясные п/ф

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

4.3. Колбасные изделия и мясокопчености.

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

4.4. Мясо птицы, кроликов, дичи

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

5.1. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе.

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

5.2. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия

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

5.3. Рыбные консервы и пресервы.

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

5.4. Нерыбные морепродукты.

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

Тема 6. Молоко и молочные продукты

6.1. Молоко, сливки.

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

6.2. Кисломолочные продукты

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

6.3. Сухие молочные продукты. Масло коровье.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству.

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

6.4. Сыры

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

7.1. Пищевая ценность яиц. Кулинарное использование

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

7.2. Пищевые жиры. Кулинарное использование

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

Тема 8. Крахмал. Сахар, мед и кондитерские изделия

8.1. Пищевая ценность крахмала. Кулинарное использование

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

8.2. Кулинарное использование меда и кондитерских изделий

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

Тема 9. Вкусовые продукты

9.1. Чай и чайные напитки

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

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

9.2. Кофе и кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы.

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.

Методические материалы

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

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Экономика отрасли и предприятия»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Основы экономики	2	2	
2	Инструментарий и инфраструктура рыночной экономики.	2	2	
3	Предпринимательство в рыночной экономике	2	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		
11.1.	Сущность оплаты труда			
11.2.	Основные принципы оплаты труда.			
12	Социальная политика занятости труда в России	4		
12.1.	Занятость населения.			
12.2.	Безработица и ее формы.			
	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	30	30	

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

11.1. Сущность оплаты труда

Заработная плата. Номинальная и реальная заработная плата.

11.2. Основные принципы оплаты труда.

Самостоятельность предприятий в вопросах организации оплаты труда. Распределение в соответствии с результатами труда, его количеством и качеством.

Тема 12. Социальная политика занятости труда в России

12.1. Занятость населения.

Рынок труда РФ. Занятость населения.

12.2. Безработица и ее формы.

Безработица и ее формы. Социальные гарантии безработицы.

Методические материалы

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.

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Организация гражданской обороны	6	6	
1.1.	Виды оружия массового поражения	2	2	
1.2.	.Средства защиты от оружия массового поражения	2	2	
1.3.	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	2	
2	Защита населения и территорий при авариях	10	10	
2.1.	Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	2	2	
2.2.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	2	2	
2.3.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	2	2	
2.4.	Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	
2.5.	Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций	2	2	
3	Вооружённые Силы России на	4	4	

	современном этапе			
3.1.	Состав и организационная структура Вооружённых Сил.	2	2	
3.2.	Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2	2	
4.	Основы медицинской помощи	4	4	
4.1.	Оказание первой помощи пострадавшим	2	2	
4.2.	Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.	2	2	
	Зачет	2	2	
	Итого:	26	26	

Тема 1. Организация гражданской обороны

1.1. Виды оружия массового поражения

Ядерное, химическое и биологическое (бактериологическое) оружие.

1.2. Средства защиты от оружия массового поражения

Защита населения. Защита животных. Защита продовольствия. Защита воды и водоисточников.

1.3. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения

Радиационно опасные объекты (РОО). Радиационные аварии, их виды, динамика развития, основные опасности, расчет режимов радиационной защиты населения и производственной деятельности объекта.

Нормы радиационной безопасности военного времени. Защита от ионизирующих излучений. Защитные свойства материалов.

Химически опасные объекты (ХОО), их группы и классы опасности. Основные способы хранения и транспортировки химически опасных веществ. Общие меры профилактики аварий на ХОО. Прогнозирование аварий. Понятие химической обстановки. Прогнозирование последствий чрезвычайных ситуаций на ХОО. Зоны заражения, очаги поражения,

продолжительность химического заражения.

Пожароопасные и взрывоопасные объекты. Основы теории горения и взрыва.

Классификация взрывчатых веществ. Газовоздушные и пылевоздушные смеси. Ударная волна и ее параметры. Особенности ударной волны при взрыве конденсированных взрывчатых веществ, газовоздушных смесей.

Методика оценки возможного ущерба производственному зданию и технологическому оборудованию при взрыве на объекте.

Классификация пожаров и промышленных объектов по пожаробезопасности.

Тушение пожаров, принципы прекращения горения. Огнетушащие вещества, технические средства пожаротушения.

Тема 2. Защита населения и территорий при авариях

2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них

Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. ЧС, вызванные пожарами, ЧС, вызванные взрывами, химические ЧС.

2.2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Авария на транспорте. Виды транспортных аварий. Общественный транспорт. Терроризм на транспорте.

2.3. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Производственные аварии. Потенциально опасные производственные объекты. Пожароопасные производственные авария и действия при них.

2.4. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности

Классификация вредных веществ, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Комбинированное

действие вредных веществ. Нормирование содержания вредных веществ: предельно-допустимые, максимально разовые, среднесменные, среднесуточные концентрации. Концентрации, вызывающие гибель живых организмов. Хронические отравления, профессиональные и бытовые заболевания при действии токсинов. Коллективные и индивидуальные средства защиты органов дыхания от токсических веществ.

2.5. Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций

Основные задачи эвакуации. Виды эвакуации. Задачи оперативных групп. Обеспечение транспортом эвакуоперевозок. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Применение первичных мер пожаротушения

Тема 3. Вооружённые Силы России на современном этапе

3.1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил.

Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 1992 г. Закон Российской Федерации «Об обороне». Центральные органы военного управления, объединения, соединения, части, подразделения и организации. Тыл Вооруженных Сил.

3.2. Виды Вооружённых Сил и рода войск.

Основная часть вида Вооруженных Сил. Самостоятельные рода войск. Пограничные войска, Росгвардия, Войска Гражданской обороны.

Тема 4. Основы медицинской помощи

4.1. Оказание первой помощи пострадавшим

Важность своевременности и качества оказания первой помощи. Типичные случаи оказания первой медицинской помощи. Вывихи, раны, переломы, растяжения, отравления. Поражения органов дыхания и сердца. Ожоги.

4.2. Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.

Комплекс организационно – методических мер. Оборудование и средства, необходимые для оказания первой помощи, а также уровень подготовки и численность персонала, оказывающего первую помощь.

Методические материалы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30. 05. 2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21. 12. 1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.

10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ № 384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо № 03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04.2007 г.
18. Основы военной службы: Учеб. пособие / А.Т. Смирнов, В.А. Васнев. -М.: Дрофа, 2009.

19. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.

20. На службе Отечеству. Об истории Российского государства и его вооруженных сил, традициях, морально-психологических и правовых основах военной службы / Под ред. В.А.Золотарева, В.В. Марущенкова. - М., 1999.

21. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2009.

Основные источники:

1. Сапронов, Ю.Г., Сыса, А.Б., Шахбазян В.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.

2. Смирнов, А.Т., Шахраманьян, М.А. , Крючек Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2009. – 224 с.

3.Смирнов А.Т, Крючек Н.А., Потапенко Ю.П. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования.– М.: Дрофа, 2009.

4.Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.. Гуськов Г.В.Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 176 с.

Дополнительные источники :

1. Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях: учебник для населения. Под общ. Ред. Г.Н. Кириллова. – М.: НЦ ЭНАС, 2008.

2. Гетия И.Г., Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования. /Под. ред. И.Г. Гетия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2008.

3. Фролов М.П. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для студентов учебных заведений среднего профессионального образования. – М.: Просвещение, 2008.

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



**Рабочая программа дисциплины
«Организация производства предприятий общественного
питания»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Организация производства предприятий
общественного питания»

№	Темы	Количество часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1.	Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания	6	6	
1.1.	Ведение	2	2	
1.2.	Основы организации труда	2	2	
1.3.	Технологическая документация	2	2	
2.	Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.	6	6	
2.1.	Сырье	2	2	
2.2.	Складское хозяйство	2	2	
2.3.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2	2	
3.	Раздел 3. Требования к организации производства предприятий общественного питания.	14	14	
3.1.	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Общие требования	2	2	
3.2.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2	2	
3.3.	Организация работы производственных помещений	2	2	
3.4.	Особенности работы производственных помещений	2	2	

3.5.	Организация рабочих мест	2	2	
3.6.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	2	2	
3.7.	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.	2	2	
4.	Раздел 4. Организация обслуживания посетителей	8	8	
4.1.	Требования к организации обслуживания.	2	2	
4.2.	Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия	2	2	
4.3.	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.	2	2	
4.4.	Эстетичная и безопасная упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	2	2	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	ИТОГО	36	36	

Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания.

1.1. Ведение

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

1.2. Основы организации труда

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания

1.3. Технологическая документация

Нормативная документация предприятий общественного питания.

Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

2.1. Сырье

Источники, составление заявок на сырьё.

2.2. Складское хозяйство

Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

2.3. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Требования СанПиН 42 – 123 – 4117 – 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль.

Раздел 3. Требования к организации производства предприятий общественного питания

3.1. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Общие требования

Производство. Цех. Производственный участок. Отделения. Рабочее место. Цеховая и бесцеховая структуры. Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним соответствующими СНИП.

3.2. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
Общая и полезная площадь. Поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов. Правила размещения оборудования. Освещение. Шумы. Вентиляция.

3.3. Организация работы производственных помещений
Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

3.4. Особенности работы производственных помещений
Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач

3.5. Организация рабочих мест
Рабочее место. Специализированные и универсальные рабочие места. Площадь рабочего места. Учет антропометрических данных. Разновидности секционных модулированных столов.

3.6. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Основные этапы подготовки рабочего места. Требования СанПиН и ГОСТов.

3.7. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

Правила уборки. Маркировка уборочного инвентаря. Требования СанПиН.

Раздел 4. Организация обслуживания посетителей

4.1. Требования к организации обслуживания.

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

4.2. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия

Наличный и безналичный расчет. Правила расчета с потребителями. Платеж, оформление платежа.

4.3. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.

Особенности презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Внешняя атрибутика при презентации.

4.4. Эстетичная и безопасная упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

Особенности упаковки на вынос. Правила безопасности при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

Методические материалы

1. Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
3. ГОСТ Р.50647-07 Общественное питание. Термины и определения.
4. ГОСТ Р.50762-07 «Общественное питание. Классификация
5. ГОСТ Р.50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
6. ГОСТ Р.50764- 07 «Услуги общественного питания».
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 248 с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие /В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011.
9. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М.: ИЦ «Академия», 2013.
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Производственный персонал
11. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М, Дашков и К, 2010.
12. Под редакцией Марчука Ф.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Хлебпродинформ 2009г.
13. предприятий».
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Ростов-на-Дону, Феникс, 2009г.

15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Сан-Пин 2.3.2.1324-03.-М.:Минздрав России, 2003.
16. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания (текст), Ростов-на-Дону, Феникс, 2010г.
17. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Холодильное оборудование, Ростов-на-Дону, Феникс, 2010г.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2015.
19. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2012

Интернет-ресурсы:

<http://eknigi.org/nauka>

<http://www.znaytovar.ru/>

<http://studbooks.net/>

<http://foodteor.ru/>

<https://yandex.ru/>

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;

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

« » 20_ год



Рабочая программа дисциплины

**«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины "Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве"

№	Темы	Количество во часов	В том числе	
			Теоретические	Практические
1	Раздел 1. Основы физиологии питания	4	4	
1.1	Биологическое значение пищи	2	2	
1.2.	Обмен веществ	2	2	
2	Раздел 2. Основы эпидемиологии	4	4	
2.1	Основные группы микроорганизмов Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	2	
2.2.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2	2	
3.	Раздел 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4	4	
3.1.	Классификация пищевых отравлений	2	2	
3.2.	Пищевые отравления небактериального происхождения	2	2	
4.	Раздел 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	4	4	
4.1.	Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде.	2	2	
4.2.	Санитарно-пищевое законодательство	2	2	
5.	Раздел 5. Санитарные требования к	4	4	

	кулинарной обработке пищевых продуктов, хранения и реализации готовой пищи.			
5.1.	Классификация моющих средств, правила их применения условия и сроки хранения.	2	2	
5.2.	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Аккуратное обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономное его расходование.	2	2	
6.	Раздел 6. Личная и профилактическая гигиена работников	4	4	
6.1.	Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарная книжка	2	2	
6.2.	Санитарно-гигиенические требования и соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	2	2	
7.	Раздел 7.Охрана окружающей среды	4	4	
7.1.	Общие вопросы экологии	2	2	
7.2.	Ответственность руководителей предприятий.	2	2	
8.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого	30	30	

Раздел 1.Основы физиологии питания

1.1 Биологическое значение пищи

Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение.

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

1.2. Обмен веществ

Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии.

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

Раздел .Основы эпидемиологии

1.1 Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Основные понятия: Введение в науку микробиологию. Понятие о микроорганизмах. Распространение микроорганизмов в природе. Особенности микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Использование микроорганизмов в различных отраслях промышленности и сельского хозяйства. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Санитарные требования к качеству. Виды микробной порчи. Экспертиза качества пищевых продуктов. Принципы и методы экспертизы пищевых продуктов по микробиологическим показателям. Оформление документов экспертизы. Правовые основы.

1.2 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Микроскопические размеры и особенности строения, многообразие форм метаболизма, интенсивность обмена, большая скорость размножения и т.д Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Раздел 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

3.1. Классификация пищевых отравлений

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

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

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка.

3.2. Пищевые отравления небактериального происхождения

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

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

4.1. Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

4.2. Санитарно-пищевое законодательство

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Раздел 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранения и реализации готовой пищи.

5.1. Классификация моющих средств, правила их применения условия и сроки хранения.

Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих, средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов.

5.2. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Аккуратное обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономное его расходование.

Понятие о дезинфекции и значение её в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции. Химический способ дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для предприятий общественного питания. Правила хранения, приготовления растворов для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.

Раздел 6. Личная и профилактическая гигиена работников

6.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарная книжка

Основные понятия: Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала: заболевания, препятствующие допуску к работе. Чистота рук и своевременность их обработки. Отсутствие посторонних предметов. Головной убор. СП 2.3.6.1066-01 - для предприятий торговли, СП 2.3.6.1079-01. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация.

6.2. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Законодательство по охране труда и технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Инструктаж. Типовая инструкция по охране труда для повара.

Раздел 7. Охрана окружающей среды

7.1. Общие вопросы экологии

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

7.2. Ответственность руководителей предприятий.

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

Методические материалы

1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебное пособие для СПО / Л.В. Мармузова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИЦ Академия,2012

2.Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/З. П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2013. – 208 с.

Дополнительная литература

1.Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ.

учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2013. – 192 с.

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;

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Основы калькуляции и учета»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
	Введение	2	2	
1.	Тема 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	6	2	4
1.1.	Организация снабжения	2	2	
1.2.	Материальная ответственность.	2		2
1.3.	Сборник рецептур	2		2
2.	Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	10	6	4
2.1	Цена и ценообразование	2	2	
2.2	Порядок установления цен на продукцию общественного питания.	2	2	
2.3.	Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	2		2

2.4.	Калькуляционные карточки	2	2	
2.5.	Меню	2		2
3	Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве	6	2	4
3.1	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания	2	2	
3.2.	Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	2		2
3.3.	Учет тары	2		2
4.	Тема 4. Инвентаризация продуктов и тары	4		4
4.1.	Порядок проведения инвентаризации	2		2
4.2.	Списание продуктов и тары	2		2
5.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	46	30	16

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 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании

1.1. Организация снабжения

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

1.2. Материальная ответственность.

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.

1.3. Сборник рецептов

Структура сборника рецептов. *Практическая работа № 1*: расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

2.1. Цена и ценообразование

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

2.2. Порядок установления цен на продукцию общественного питания.

Основные принципы организации производства. Принципы установления цен на продукцию общественного питания.

2.3. Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий

Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.

Практическая работа № 2: Составление калькуляционного расчёта на продукцию общественного питания.

2.4. Калькуляционные карточки

Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

2.5. План - меню

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню. План – меню, его содержание и назначение. *Практическая работа № 3:* Составление плана-меню.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве

3.1. Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания

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

3.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Порядок ведения учета сырья и готовой продукции на производстве. *Практическая работа № 4:* Составление требований и накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.

3.3. Учет тары

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

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

Тема 4. Инвентаризация продуктов и тары

4.1. Порядок проведения инвентаризации

Документальное оформление проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой.

4.2. списание продуктов и тары

Порядок списания продуктов и тары.

Методические материалы

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет/И.И. Потапова.-М., 2009 – 160с.
2. Шестакова, Т.И Калькуляция и учет в общественном питании/ Т.И. Шестакова.-М.,- 2010.- 384 с.
3. А.И. Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» АСК; 2012 г. 615 с

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

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Оборудование предприятий общественного питания»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Оборудование предприятий
общественного питания»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
	Введение	2	2	
1.	Тема 1. Охрана труда	4	4	
1.1.	Электробезопасность. Пожарная безопасность	2	2	
1.2.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	2	2	
2.	Тема 2. Общие сведения об оборудовании	4	4	
2.1	Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды основного производства организации питания.	2	2	
2.2	Назначение, выбор, правила использования и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	2	2	
3	Тема 3. Механическое оборудование	14	14	
3.1	Универсальные	2	2	

	приводы			
3.2.	Машины для обработки овощей и картофеля	2	2	
3.3.	Машины для обработки мяса	2	2	
3.4.	Машины для обработки рыбы	2	2	
3.5.	Машины хлеборезательные	2	2	
3.6.	Весомизмерительное оборудование	2	2	
3.7.	Подъемно-транспортное оборудование	2	2	
4.	Тема 4. Тепловое оборудование	10	10	
4.1.	Классификация оборудования	2	2	
4.2.	Варочное оборудование	2	2	
4.3.	Жарочно-пекарское оборудование	2	2	
4.4.	Водогрейное оборудование	2	2	
4.5.	Оборудование для раздачи пищи	2	2	
5.	Тема 5. Холодильное оборудование	4	4	
5.1.	Классификация холодильного оборудования	2	2	
5.2.	Характеристики	2	2	
6.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	40	40	

Введение

Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

Тема 1. Охрана труда

1.1. 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.

1.2. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Законодательство по охране труда и технике безопасности. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Инструктаж. Типовая инструкция по охране труда для повара.

Тема 2. Общие сведения об оборудовании

2.1 Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды основного производства организации питания.

Основные виды технологического оборудования. Классификация машин. Тепловое оборудование. Торгово – холодильное оборудование. Мармиты.

2.2 Назначение, выбор, правила использования и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Тема 3. Механическое оборудование

3.1 Универсальные приводы

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.2. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.3. Машины для обработки мяса

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.4. Машины для обработки рыбы

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.5. Машины хлебрезательные

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.6. Весоизмерительное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

3.7. Подъемно-транспортное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Тема 4. Тепловое оборудование

4.1. Классификация оборудования

Общие характеристики теплового оборудования.

4.2. Варочное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

4.3. Жарочно-пекарское оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

4.4. Водогрейное оборудование

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

4.5. Оборудование для раздачи пищи

Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Тема 5. Холодильное оборудование

5.1. Классификация холодильного оборудования

Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении.

5.2. Характеристики

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

Методическое обеспечение

1. Беляева М.И., Оборудование предприятий общественного питания. – М., Экономика, 2012
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИЦ «Академия», 2014.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2011.
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;

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

20_ год



Рабочая программа дисциплины

**«Организация обслуживания на предприятиях общественного
питания»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Организация обслуживания на
предприятиях общественного питания»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
	Введение	2	2	
1.	Тема 1. Торговые помещения	4	4	
1.1.	Торговые помещения для обслуживания потребителей	2	2	
1.2.	Современные направления создания интерьера.	2	2	
2.	Тема 2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	14	14	
2.1	Столовая посуда	2	2	
2.2	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда	2	2	
2.3.	Стеклянная посуда.	2	2	
2.4.	Металлическая посуда	2	2	
2.5.	Столовые приборы	2	2	
2.6.	Столовое белье	2	2	
2.7.	Современная посуда и	2	2	

	приборы			
3	Тема 3. Этапы организации обслуживания	18	18	
3.1	Подготовительный	2	2	
3.2.	Основной	2	2	
3.3.	Завершающий	2	2	
3.4.	Сервировка стола для завтрака	2	2	
3.5.	Сервировка стола для бизнес – ланча, комплексного обеда	2	2	
3.6.	Сервировка стола для обеда	2	2	
3.7.	Складывание салфеток	2	2	
3.8.	Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуарами	2	2	
3.9.	Досервировка стола	2	2	
4.	Тема 4. Обслуживание в ресторане	10	10	
4.1.	Обслуживание в зале	2	2	
4.2.	Подача продукции сервис-бара	2	2	
4.3.	Порядок получения готовой продукции с производства	2	2	
4.4.	Методы подачи блюд	2	2	

4.5.	Работа с подносом	2	2	
5.	Тема 5. Обслуживание банкетов и приёмов	4	4	
5.1.	Приемы и банкеты	2	2	
5.2.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	2	
6.	Тема 6. Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.	2	2	
7.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	56	56	

Введение

Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги общественного питания, их классификация. требования к ним.

Тема 1. Торговые помещения

1.1. Торговые помещения для обслуживания потребителей

Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.

1.2. Современные направления создания интерьера.

Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения залов мебелью.

Тема 2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.

2.1 Столовая посуда

Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.

2.2 Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда

Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.

2.3. Стеклянная посуда.

Современные требования, предъявляемые к форме, цвету и рисунку стеклянной посуды

2.4. Металлическая посуда

Уход за металлической посудой

2.5. Столовые приборы

Столовые приборы: виды, назначение, характеристика

2.6. Столовое белье

Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.

2.7. Современная посуда и приборы

Характеристика ассортимента современной посуды, приборов.

Тема 3. Этапы организации обслуживания

3.1 Подготовительный

Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение..

3.2. Основной

Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья

3.3. Завершающий

Накрытие столов скатертями, их замена.

3.4. Сервировка стола для завтрака

Принципы и приемы сервировки.

3.5. Сервировка стола для бизнес – ланча, комплексного обеда

Принципы и приемы сервировки.

3.6. Сервировка стола для обеда

Принципы и приемы сервировки.

3.7. Складывание салфеток

Приемы складывания салфеток различных форм.

3.8. Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуарами

Принципы и приемы сервировки.

3.9. Досервировка стола

Досервировка стола в соответствии с полученным заказом

Тема 4. Обслуживание в ресторане

4.1. Обслуживание в зале

Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков.

4.2. Подача продукции сервис-бара

Особенности и приемы подачи продукции сервис-бара

4.3. Порядок получения готовой продукции с производства

Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.

4.4. Методы подачи блюд

Особенности и разнообразие методов подачи блюд

4.5. Работа с подносом

Приемы работы с подносом

Тема 5. Обслуживание банкетов и приёмов

5.1. Приемы и банкеты

Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

5.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Правила расстановки продукции сервиз-бара, холодных блюд и закусок. Прием-коктейль, банкет-чай, смешанные и неофициальные банкеты: понятие, виды, характеристика.

Тема 6. Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.

Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому, в пути следования пассажирского транспорта. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.

Методическое обеспечение

Нормативные документы:

1.[ГОСТ Р 53995-2010](http://www.gost.ru/53995-2010) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

4.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

6.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

7.Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный

8.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

Основные источники:

1.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

2.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Дополнительные источники:

1.Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова.– М.: Деловая литература, 2002. - 544с.

Интернет-ресурсы:

1.Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

2.«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;

3.Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://consultant.ru>.

4.Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>

**Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Бугакова Т.А.

« » 20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Зарубежная кухня»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Зарубежная кухня»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Тема 1. Производство национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий	2	2	
2.	Тема 2. Чешская кухня	2	2	
	Лабораторная работа № 1 «Приготовление блюд чешской кухни»	2		2
	Лабораторная работа № 2 «Приготовление блюд чешской кухни»	2		2
3.	Тема 3. Венгерская кухня	2	2	
	Лабораторная работа № 3 «Приготовление блюд венгерской кухни»	2	2	2
4.	Тема 4. Румынская кухня	4	4	
4.1	Характеристика блюд румынской кухни	2	2	
4.2.	Особенности приготовления блюд румынской кухни	2	2	
5.	Тема 5. Болгарская кухня	2	2	
	Лабораторная работа	2		2

	№ 4 «Приготовление блюд болгарской кухни»			
6.	Тема 6 Польская кухня	4	4	
6.1.	Характеристика блюд польской кухни	2	2	
6.2.	Особенности приготовления блюд польской кухни	2	2	
7.	Тема 7 Немецкая кухня	4	4	
7.1.	Характеристика блюд немецкой кухни	2	2	
7.2.	Особенности приготовления блюд немецкой кухни	2	2	
8.	Тема 8 Французская кухня	4	4	
8.1.	Характеристика блюд французской кухни	2	2	
8.2.	Особенности приготовления блюд французской кухни	2	2	
9.	Тема 9. Итальянская кухня	4	4	
9.1.	Характеристика блюд итальянской кухни	2	2	
9.2.	Особенности приготовления блюд итальянской кухни	2	2	

10.	Тема 10. Английская кухня	2	2	
11.	Тема 11. Скандинавская кухня	2	2	
	Лабораторная работа № 5 «Приготовление блюд скандинавской кухни»	2		2
	Лабораторная работа № 6 «Приготовление блюд скандинавской кухни»	2		2
12.	Тема 12. Голландская кухня	2	2	
13.	Тема 13. Бельгийская кухня	2	2	
14.	Тема 14. Греческая кухня	2	2	
15.	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого:	52	40	12

Тема 1. Производство национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий

Национальная кухня. Требования к качеству сырья. Пищевая ценность.

Тема 2. Чешская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд

национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Лабораторная работа № 1 «Приготовление блюд чешской кухни»

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд чешской кухни - суп, требования к качеству. Оформление и подача блюда.

Лабораторная работа № 2 «Приготовление блюд чешской кухни»

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд чешской кухни – блюдо из мяса, требования к качеству. Оформление и подача блюда.

Тема 3. Венгерская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Лабораторная работа № 3 «Приготовление блюд венгерской кухни»

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд венгерской кухни – блюдо из мяса, требования к качеству. Оформление и подача блюда.

Тема 4. Румынская кухня

4.1 Характеристика блюд румынской кухни

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы

4.2. Особенности приготовления блюд румынской кухни

Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Тема 5. Болгарская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Лабораторная работа № 4 «Приготовление блюд болгарской кухни»

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд болгарской кухни – блюдо из мяса, требования к качеству. Оформление и подача блюда.

Тема 6 Польская кухня

6.1. Характеристика блюд польской кухни

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы

6.2. Особенности приготовления блюд польской кухни

Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Тема 7 Немецкая кухня

7.1. Характеристика блюд немецкой кухни

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы

7.2. Особенности приготовления блюд немецкой кухни

Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Тема 8 Французская кухня

8.1. Характеристика блюд французской кухни

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы

8.2. Особенности приготовления блюд французской кухни

Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни

Тема 9. Итальянская кухня

9.1. Характеристика блюд итальянской кухни

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы

9.2. Особенности приготовления блюд итальянской кухни

Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни

Тема 10. Английская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Тема 11. Скандинавская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Лабораторная работа № 5 «Приготовление блюд скандинавской кухни»

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд скандинавской кухни - суп, требования к качеству. Оформление и подача блюда.

Лабораторная работа № 6 «Приготовление блюд скандинавской кухни»

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд скандинавской кухни – блюдо из мяса, требования к качеству. Оформление и подача блюда.

Тема 12. Голландская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Тема 13. Бельгийская кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Тема 14. Греческая кухня

Характеристика блюд национальной кухни: продуктовые особенности, национальные акценты, приправы. Особенности приготовления блюд

национальной кухни: классические приемы приготовления, специальное оборудование и посуда, кулинарные секреты. Рецепты национальной кухни.

Методическое обеспечение

Богушева В. И.

Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. -374, [1] : илл. Гриф Минобр

Нормативные документы (основные):

1. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
2. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2011. - 680 с.: ил.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.:А.В. Павлов , М: Гидрометеиздат, 2010 – 295 с.

Дополнительные источники:

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, М: Издательский центр «Академия», 2009 – 300с.

Кирпичева Г.

Кирпичева Г. Национальные кухни народов России. Кулинарное путешествие по России Издательство: Эксмо, 2010 – 512 с

Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А.

Технология приготовления пищи: учебник для сред. проф. образования / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова - Издательство: Деловая литература, 2011г. – 480 с Гриф Минобр

Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А.

Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2010. — 520 с.

Левашева Е.

Левашева Е. Национальные кухни народов России Издательство: Эксмо, 2010 г. - 512 с.

Фурс И.Н.

Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пособие / И.Н. Фурс. — Мн.: Новое знание, 2009. — 799 с: ил.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд.. стереотип, -М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010. - 256 с.

Периодические издания

Отечественные журналы

1. Вопросы питания
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление
3. Империя вкуса [москва]
4. Мое дело. Ресторан (мое дело foodservice)
5. Питание и общество [москва]
6. Современный ресторан
7. Ресторатор
8. Ресторановедь (современный бизнес ресторан)
9. Ресторанные ведомости

10. Торговля и общественное питание

11. Шеф-арт/chefart

12. Шеф. Ресторатор

Интернет-ресурсы

Кулинарный сайт

<http://www.telecafe.ru>

Государственное автономное учреждение
Калининградской области
Профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
Бугакова Т.А.
« » 20_ год



Рабочая программа дисциплины

«Диетическое питание»

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Диетическое питание»

№	Темы	Количество часов	в том числе	
			теоретические	практические
1	Тема 1. Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания.	4	4	
1.1.	Продукты диетического питания	2	2	
1.2.	Специализированные продукты	2	2	
2.	Тема 2. Теоретические основы диетического питания	4	4	
2.1.	Назначение диетического питания	2	2	
2.2.	Основные принципы приготовления блюд диетического питания	2	2	
3.	Тема 3. Особенности диетического питания	4	4	
3.1..	Особенности разработки меню.	2	2	
3.2.	Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами	2	2	
4.	Тема 4. Особенности технологии приготовления диетического питания	16	16	
4.1.	Особенности приготовления холодных блюд, бутербродов, салатов	2	2	
4.2.	Особенности приготовления супов	2		
4.3.	Особенности приготовления блюд из	2	2	

	мяса и птицы.			
4.4.	Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей,	2	2	
4.5.	Приготовление блюд из творога, яиц,	2	2	
4.6.	Приготовление блюд из теста, сладких блюд и напитков, соусов.	2	2	
4.7.	Приготовление диетических блюд и гарниров круп и макаронных изделий.	2	2	
4.8.	Приготовление диетических блюд из рыбы	2	2	
5.	Лабораторная работа № 1 «Приготовление диетических холодных блюд»	2		2
6.	Лабораторная работа № 2 «Приготовление диетических блюд из рыбы и овощей»	2		2
7.	Лабораторная работа № 3 «Приготовление диетических блюд из мяса»	2		2
8.	Лабораторная работа № 4 «Приготовление диетических сладких блюд»	2		2
9.	Зачет	2	2	
	Итого:	36	28	8

Тема 1. Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания.

1.1. Продукты диетического питания

Требования, предъявляемые к продуктам специального назначения.

Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли.

1.2. Специализированные продукты

Специализированные продукты диетического питания: белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; морепродукты - морской гребешок, морская капуста, кальмары; витаминизированные продукты; кукурузно-солодовый экстракт; эфиры целлюлозы.

Тема 2. Теоретические основы диетического питания

2.1. Назначение диетического питания

Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Общие рекомендации по организации

2.2. Основные принципы приготовления блюд диетического питания

Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая).

Тема 3. Особенности диетического питания

3.1.. Особенности разработки меню.

Основные принципы диетического питания. Принципы разработки меню.

3.2. Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами

Способы и методы Оценка качества кулинарной продукции.

4. Особенности технологии приготовления диетического питания

4.1. Особенности приготовления холодных блюд, бутербродов, салатов

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.2. Особенности приготовления супов

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.3. Особенности приготовления блюд из мяса и птицы.

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.4. Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей,

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.5. Приготовление блюд из творога, яиц,

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.6. Приготовление блюд из теста, сладких блюд и напитков, соусов.

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.7. Приготовление диетических блюд и гарниров круп и макаронных изделий.

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

4.8. Приготовление диетических блюд из рыбы

Оценка качества и первичная обработка продуктов. Технология приготовления блюд по рецептам для диетического питания

Лабораторная работа № 1 «Приготовление диетических холодных блюд»

Составление технологической карты и приготовление по ней блюда под руководством преподавателя

Лабораторная работа № 2 «Приготовление диетических блюд из рыбы и овощей»

Составление технологической карты и приготовление по ней блюда под руководством преподавателя

Лабораторная работа № 3 «Приготовление диетических блюд из мяса»

Составление технологической карты и приготовление по ней блюда под руководством преподавателя

Лабораторная работа № 4 «Приготовление диетических сладких блюд»

Составление технологической карты и приготовление по ней блюда под руководством преподавателя

Методическое обеспечение

- 1 , , и др. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 332 с.
- 2 , Сизова приготовления диетических блюд. - М.: Профиздат, 1983. – 208 с.
- 3 , Юрченко руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 487 с.
- 4 и др. Рецептура блюд диетического питания. – Алма-Ата: Казахстан, 1988. – 325 с.
- 5 Ковалев приготовления пищи. - М.: Экономика, 1988. - 304 с.
- 6 , Самсонова по диетологии. – М.: Медицина, 1981. – 701 с.
- 7 , , Баранов продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 2007. – 411 с.
- 8 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. – 1200 с.

Дополнительная

- 9 , , Трофименко питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002. – 192 с.
- 10 Павлоцкая питания. – М.: Высшая школа, 1989. – 368 с.
- 11 Покровский состав пищевых продуктов, - М.: Пищевая промышленность, 1976г., 226 с.
- 12 , Шатерникова состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г. - 327 с.