

**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

Тематический план дисциплины «Кулинария»

| № | Темы | Кол-во часов | в том числе | |
|-------------|---|--------------|---------------|--------------|
| | | | Теоретические | Практические |
| | Введение | 2 | 2 | 0 |
| | Общественное питание в современной России | 2 | 2 | 0 |
| 1 | Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья. | 54 | 49 | 5 |
| 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. | 18 | 13 | 5 |
| 1.3.1. | Обработка клубнеплодов и корнеплодов. | 2 | 2 | |
| 1.3.2. | Обработка капустных и луковых овощей | 2 | 2 | |
| 1.3.3. | Обработка плодовых и листовых овощей | 2 | 2 | |
| 1.3.4. | Кулинарное использование овощей. | 2 | 2 | |
| 1.3.5. | Простая форма нарезки картофеля, моркови | 2 | 1 | 1 |
| 1.3.6. | Простая форма нарезки лука. | 2 | 1 | 1 |
| 1.3.7. | Простая форма нарезки свеклы, капусты | 2 | 1 | 1 |
| 1.3.8. | Подготовка овощей для фарширования. | 2 | 1 | 1 |
| 1.3.9. | Обработка грибов. | 2 | 1 | 1 |
| 1.4. | Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы. | 12 | 12 | 0 |
| 1.4.1. | Обработка чешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе. | 2 | 2 | |
| 1.4.2. | Обработка бесчешуйчатой рыбы. | 2 | 2 | |
| 1.4.3. | Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф из рыбы. | 2 | 2 | |
| 1.4.4. | Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, жарения. | 2 | 2 | |
| 1.4.5. | Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. | 2 | 2 | |
| 1.4.6. | Обработка и использование рыбных пищевых отходов. | 2 | 2 | |
| 1.5. | Тема: Механическая кулинарная обработка мяса и птицы. | 20 | 20 | 0 |
| 1.5.1. | Кулинарная разделка туш говядины, свинины, баранины. | 2 | 2 | |
| 1.5.2. | Кулинарное использование частей мяса. | 2 | 2 | |
| 1.5.3. | Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф из мяса. | 2 | 2 | |
| 1.5.4. | Приготовление п/ф из говядины, свинины, баранины. | 2 | 2 | |

| | | | | |
|-------------|--|------------|------------|-----------|
| 1.5.5. | Приготовление натурально-рубленой массы из мяса | 2 | 2 | |
| 1.5.6. | Приготовление п/ф из мяса | 2 | 2 | |
| 1.5.7. | Приготовление котлетной массы из мяса | 2 | 2 | |
| 1.5.8. | Приготовление п/ф из мяса | 2 | 2 | |
| 1.5.9. | Обработка птицы, | 2 | 2 | |
| 1.5.10. | Приготовление п/ф из птицы. | 2 | 2 | |
| 2. | Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Приготовление, оформление и подача готовых блюд. | 138 | 114 | 24 |
| 2.1. | Тема. Способы тепловой обработки продуктов. | 6 | 6 | 0 |
| 2.1.1. | Основные способы тепловой обработки продуктов. | 2 | 2 | |
| 2.1.2. | Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. | 2 | 2 | |
| 2.1.3. | Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов. | 2 | 2 | |
| 2.2. | Тема. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров | 24 | 18 | 6 |
| 2.2.1. | Бульоны для приготовления супов. | 2 | 2 | |
| 2.2.2. | Общие правила варки заправочных супов. | 2 | 2 | |
| 2.2.3. | Приготовление щей | 2 | 2 | |
| 2.2.4. | Приготовление борщей | 2 | 2 | |
| 2.2.5. | Приготовление рассольников. | 2 | 2 | |
| 2.2.6. | Приготовление и отпуск картофельных; супов | 2 | 2 | |
| 2.2.7. | Приготовление и отпуск супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; | 2 | 2 | |
| 2.2.8. | Приготовление и отпуск супов-пюре | 2 | 2 | |
| 2.2.9. | Приготовление и отпуск супов холодных | 2 | 2 | |
| 2.2.10. | Лабораторная работа №1 | | | |
| | Санитарные требования, организация рабочего места. | 2 | | 2 |
| | Приготовление, подача супов | 2 | | 2 |
| | Требования к качеству супов | 2 | | 2 |
| 2.3. | Тема. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. | 10 | 10 | 0 |
| 2.3.1. | Приготовление мучных пассировок для соусов. | 2 | 2 | |
| 2.3.2. | Приготовление горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных. | 2 | 2 | |
| 2.3.3. | Использование горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных. | 2 | 2 | |
| 2.3.4. | Приготовление и использование соусов холодных на масле растительном. | 2 | 2 | |
| 2.3.5. | Приготовление и использование соусов | 2 | 2 | |

| | | | | |
|-------------|--|-----------|-----------|----------|
| | холодных уксусе | | | |
| 2.4. | Тема. Блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы. | 6 | 6 | 0 |
| 2.4.1. | Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш. | 2 | 2 | |
| 2.4.2. | Подготовка и варка бобовых. | 2 | 2 | |
| 2.4.3. | Варка макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. | 2 | 2 | |
| 2.5. | Тема. Блюда и гарниры из овощей. | 6 | 6 | 0 |
| 2.5.1. | Блюда и гарниры из вареных овощей. | 2 | 2 | |
| 2.5.2. | Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей | 2 | 2 | |
| 2.5.3. | Блюда и гарниры из запеченных овощей | 2 | 2 | |
| 2.6. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 16 | 10 | 6 |
| 2.6.1. | Блюда из отварной рыбы. | 2 | 2 | |
| 2.6.2. | Блюда из запеченной рыбы | 2 | 2 | |
| 2.6.3. | Блюда из нерыбных продуктов моря | 2 | 2 | |
| 2.6.4. | Блюда из рыбы жареной. | 2 | 2 | |
| 2.6.5. | Блюда из рыбной котлетной массы | 2 | 2 | |
| 2.6.6. | Лабораторная работа №2 | | | |
| | Санитарные требования, организация рабочего места. | 2 | | 2 |
| | Приготовление блюд из рыбы, требования к качеству | 2 | | 2 |
| | Оформление и подача блюд из рыбы | 2 | | 2 |
| 2.7. | Блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи. | 22 | 16 | 6 |
| 2.7.1. | Блюда из мяса жареного мелкими кусками | 2 | 2 | |
| 2.7.2. | Блюда из мяса жареного порционными натуральными кусками | 2 | 2 | |
| 2.7.3. | Блюда из мяса жареного панированными кусками. | 2 | 2 | |
| 2.7.4. | Блюда из мяса тушеного порционными кусками | 2 | 2 | |
| 2.7.5. | Блюда из мяса тушеного мелкими кусками | 2 | 2 | |
| 2.7.6. | Запеченные мясные блюда. | 2 | 2 | |
| 2.7.7. | Блюда из натурально рубленной мясной массы | 2 | 2 | |
| 2.7.8. | Блюда из птицы жареной порционными кусками. | 2 | 2 | |
| 2.7.9. | Лабораторная работа №3 | | | |
| | Санитарные требования, организация рабочего места. | 2 | | 2 |
| | Приготовление блюд из мяса, требования к качеству. | 2 | | 2 |
| | Оформление, подача блюд из мяса | 2 | | 2 |
| 2.8. | Блюда из яиц и творога. | 10 | 10 | 0 |
| 2.8.1. | Варка яиц. | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---------------|---|-----------|-----------|----------|
| 2.8.2. | Блюда из жареных яиц | 2 | 2 | |
| 2.8.3. | Блюда из запеченных яиц. | 2 | 2 | |
| 2.8.4. | Жаренные блюда из творога | 2 | 2 | |
| 2.8.5. | Запеченные блюда из творога. | 2 | 2 | |
| 2.9. | Холодные блюда и закуски. | 16 | 10 | 6 |
| 2.9.1. | Приготовление, оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | 2 | 2 | |
| 2.9.2. | Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд | 2 | 2 | |
| 2.9.3. | Приготовление, отпуск салатов из сырых и вареных овощей. | 2 | 2 | |
| 2.9.4. | Приготовление винегретов. | 2 | 2 | |
| 2.9.5. | Холодные блюда и закуски из рыбы и мяса. | 2 | 2 | |
| 2.9.6. | Лабораторная работа №4. | | | |
| | Санитарные требования, организация рабочего места | 2 | | 2 |
| | Приготовление салатов, требования к качеству. | 2 | | 2 |
| | Подача салатов | 2 | | 2 |
| 2.10. | Сладкие блюда | 2 | 2 | |
| 2.10.1. | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов | 2 | 2 | |
| 2.11. | Приготовление горячих напитков | 4 | 4 | 0 |
| 2.11.1. | Приготовление компотов, киселей, железированных блюд. | 2 | 2 | |
| 2.11.2. | Приготовление горячих напитков. | 2 | 2 | |
| 2.12 | Изделия дрожжевого и пресного теста. | 10 | 10 | 0 |
| 2.12.1. | Подготовка основного и дополнительного сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Разделка теста и выпечка. | 2 | 2 | |
| 2.12.2. | Приготовление изделий из дрожжевого теста для выпечки и для фритюра. | 2 | 2 | |
| 2.12.3. | Приготовление пресного теста и изделий из него. | 2 | 2 | |
| 2.12.4. | Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы | 2 | 2 | |
| 2.13. | Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий | 6 | 6 | |
| 2.13.1. | Производство сложных видов блюд, напитков и кулинарных изделий | 2 | 2 | |
| 2.13.2. | Производство фирменных видов блюд, напитков и кулинарных изделий | 2 | 2 | |
| 2.13.3. | Производство национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий | 2 | 2 | |
| 3. | Лабораторно – практическая работа | 6 | | 6 |
| | Санитарные требования, организация рабочего места. | 2 | | 2 |
| | Приготовление блюд, напитков и | 2 | | 2 |

| | | | | |
|--|---|------------|------------|-----------|
| | кулинарных изделий по технологическим картам | | | |
| | Подача и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий | 2 | | 2 |
| | Экзамен | 4 | 2 | 2 |
| | Всего: | 204 | 167 | 37 |

Введение

Тема: Общественное питание в современной России

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.

Правила простой кулинарной обработки продуктов. Особенности и вариативность кулинарной обработки продуктов.

Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1.3.1. Обработка клубнеплодов и корнеплодов.

Группы клубнеплодов и корнеплодов. Определение доброкачественности клубнеплодов и корнеплодов. Способы обработки клубнеплодов и корнеплодов.

1.3.2. Обработка капустных и луковых овощей.

Группы капустных и луковых овощей. Определение доброкачественности капустных и луковых овощей. Способы обработки капустных и луковых овощей.

1.3.3. Обработка плодовых и листовых овощей.

Группы плодовых и листовых овощей. Определение доброкачественности плодовых и листовых овощей. Способы обработки плодовых и листовых овощей.

1.3.4. Кулинарное использование овощей.

Гарниры и блюда из овощей.

1.3.5. Простая форма нарезки картофеля, моркови

Способы нарезки картофеля, моркови. Механическая и ручная нарезка картофеля, моркови.

1.3.6. Простая форма нарезки лука.

Способы нарезки лука. Механическая и ручная нарезка лука.

1.3.7. Простая форма нарезки свеклы, капусты.

Способы нарезки свеклы, капусты. Механическая и ручная нарезка свеклы, капусты.

1.3.8. Подготовка овощей для фарширования.

Овощи для фарширования. Виды и способы фарширования.

1.3.9. Обработка грибов.

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

Тема 1.4.: Механическая кулинарная обработка рыбы

1.4.1. Обработка чешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе.

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

1.4.2. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

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

1.4.3. Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф из рыбы.

Крупные (целая рыба), порционные и мелкокусковые (для рыбы в тесте, солянки и других блюд) п/ф из рыбы.

1.4.4. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, жарения.

Панирование: в муке, молотых сухарях. Льезоне.

1.4.5. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.

Рыбное филе. Добавки. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета.

1.4.6. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

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.

Пищевая ценность мяса. Характеристика туш мяса говядины, баранины, свинины. Механическая кулинарная обработка мяса говядины, баранины, свинины. Обвалка говяжьей туши

1.5.2. Кулинарное использование частей мяса.

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).

1.5.3. Вспомогательные приемы при приготовлении п/ф из мяса.

Группы мясных полуфабрикатов. Приемы при приготовлении мясных полуфабрикатов.

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

Основное и вспомогательное сырье для п/ф из говядины, свинины, баранины.

1.5.5. Приготовление натурально-рубленой массы из мяса

Технологически процесс. Приемка сырья. Подготовка сырья. Размораживание. Обмывание. Обсушивание. Разделка туш (полутуш). Обвалка отрубов. Жиловка.

1.5.6. Приготовление п/ф из мяса

Крупнокусковые, порционные (натуральные и панированные), мелкокусковые (мякотные и мясокостные), рубленные п/ф.

1.5.7. Приготовление котлетной массы из мяса

Зачистка. Основное и вспомогательное сырьедля котлетной массы.

1.5.8. Приготовление п/ф из мяса

Основное и вспомогательное сырье для п/ф из мяса. Технология приготовления п/ф из мяса.

1.5.9. Обработка птицы

Оттаивание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек; потрошение, промывание.

1.5.10. Приготовление п/ф из птицы.

Котлеты натуральные, котлеты панированные, птица и дичь по - столичному (шницель столичный).

Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Приготовление, оформление и подача готовых блюд.

Тема 2.1. Способы тепловой обработки продуктов.

2.1.1. Основные способы тепловой обработки продуктов.

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

2.1.2. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.

Тушение, запекание, варку с последующей обжаркой, брезирование.

2.1.3. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.

Пассерование. Ошпаривание (бланширование).

Опаливание. Термостатирование.

Тема 2.2. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров

2.2.1. Бульоны для приготовления супов.

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

2.2.2. Общие правила варки заправочных супов.

Закипание. Сроки. Закладка продуктов. Пассировка. Пряности.

2.2.3 Приготовление щей

Продукты для приготовления щей. Технология приготовления щей.

2.2.4. Приготовление борщей

Продукты для приготовления борщей. Технология приготовления борщей.

2.2.5. Приготовление рассольников.

Продукты для приготовления рассольников. Технология приготовления рассольников.

2.2.6. Приготовление и отпуск картофельных супов

Продукты для приготовления картофельных супов. Технология приготовления картофельных супов

2.2.7. 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.

2.2.8. Приготовление и отпуск супов-пюре

Продукты для приготовления рассольников. Технология приготовления рассольников.

2.2.9. Приготовление и отпуск супов холодных

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

2.2.10. Лабораторная работа №1

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление, подача супов. Требования к качеству супов

Тема 2.3. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

2.3.1. Приготовление мучных пассировок для соусов.

Виды соусов. Технология приготовления мучных пассировок для соусов

2.3.2. Приготовление горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных.

Технология приготовления горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных.

2.3.3. Использование горячих соусов: белого основного, томатного, грибного, сметанного; соусов – масляных.

Соусы на основе молока и сливок. Соусы на основе сметаны.

2.3.4. Приготовление и использование соусов холодных на масле растительном.

Заправки, маринады, соус хрен, майонез и другие соусы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

2.3.5. Приготовление и использование соусов холодных уксусе
Овощные маринады (с томатом и без него). Требования к качеству соусов.
Сроки хранения.

Тема 2.4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы

2.4.1. 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».

2.4.2. Подготовка и варка бобовых.

Замачивание. Технология приготовления блюд из бобовых.

2.4.3. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения.

Способы варки 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 2.5. Блюда и гарниры из овощей

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

Правила варки овощей. Замачивание.

2.5.2. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей

Правила жарки и тушения овощей. Панировка.

2.5.3. Блюда и гарниры из запеченных овощей

Правила запекания овощей. Температурный режим.

Тема 2.6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

2.6.1. Блюда из отварной рыбы.

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

2.6.2. 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.

2.6.3. Блюда из нерыбных продуктов моря

Разморозка нерыбных продуктов моря, оплаивание. 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»).

2.6.4. 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.

2.6.5. Блюда из рыбной котлетной массы

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

2.6.6. Лабораторная работа №2

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд из рыбы, требования к качеству. Оформление и подача блюд из рыбы.

Тема 2.7. Блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

2.7.1. Блюда из мяса жареного мелкими кусками

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

2.7.2. 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

2.7.3. Блюда из мяса жареного панированными кусками.

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

2.7.4. 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.

2.7.5. Блюда из мяса тушеного мелкими кусками

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

2.7.6. 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.

2.7.7. Блюда из натурально рубленой мясной массы

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

2.7.8. 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.

2.7.9. Лабораторная работа №3

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд из мяса, требования к качеству. Оформление, подача блюд из мяса

Тема 2.8. Блюда из яиц и творога.

2.8.1. 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.

2.8.2. Блюда из жареных яиц

Основной способ жарки. Яичница. Омлет.

2.8.3. Блюда из запеченных яиц.

Смешанные запеченные омлеты. Гарниры к омлетам. Омлет натуральный запеченный.

2.8.4. Жаренные блюда из творога

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

2.8.5. Запеченные блюда из творога.

Запеканка из творога. Пудинг из творога (запеченный).

Тема 2.9. Холодные блюда и закуски.

2.9.1. 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.

2.9.2. 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.

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

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

2.9.4. Приготовление винегретов.

Подготовка свеклы. Технология приготовления винегретов: Винегрет овощной.

2.9.5. 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.

2.9.6. Лабораторная работа №4.

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление, требования к качеству. Подача салатов.

Тема 2.10. Сладкие блюда

2.10.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов

Классификация, ассортимент. Технология приготовления сладких блюд.
Торт. Манник. Шарлотка.

Тема 2.11. Приготовление горячих напитков

2.11.1. Приготовление компотов, киселей, железированных блюд.

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

2.11.2. Приготовление горячих напитков.

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

Тема 2.12. Изделия дрожжевого и пресного теста.

2.12.1. Подготовка основного и дополнительного сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Разделка теста и выпечка.

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

2.12.2. 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.

2.12.3. 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.

2.12.4. 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.

Тема 2.13. Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий

2.13.1. Производство сложных 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.

2.13.2. Производство фирменных видов блюд, напитков и кулинарных изделий

Понятие фирменное блюдо. Сырье для фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий. Разработка рецептур фирменных блюд или изделий.

2.13.3. Производство национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий

Национальная кухня. Требования к качеству сырья. Пищевая ценность. Японская кухня. Литовская кухня. Белорусская кухня.

Лабораторно – практическая работа

Санитарные требования, организация рабочего места. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам. Подача и оформление блюд, напитков и кулинарных 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

**«Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров»

| № | Темы | Количество во часов | В том числе | |
|----------|---|------------------------|---------------|--------------|
| | | | Теоретические | Практические |
| 1 | Раздел 1. Физиология питания | 6 | 5 | 1 |
| 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. | 2 | 2 | |
| 1.2 | Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. | 2 | 2 | |
| 1.3 | Понятие рациона питания Суточная норма потребности человека и питательных веществ. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рационов питания. | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров. | 8 | 5 | 3 |
| 2.1 | Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктам. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. | 2 | 2 | |
| 2.2 | Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия | 2 | 1 | 1 |
| 2.3 | Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий. | 2 | 1 | 1 |
| 2.4. | Эстетичная и безопасная упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос | 2 | 1 | 1 |
| | Зачет | 2 | 2 | |
| | Итого | 16 | 12 | 4 |

Раздел 1. Физиология питания

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.

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.

2.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктам. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Основные понятия: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Основные понятия качества сырья, качество как фактор коммерческого успеха предприятия в рыночной экономике. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества. Органолептический метод определения качества продуктов. Балльная оценка и ее сущность. Измерительный (лабораторный) метод определения качества пищевых продуктов. Исследования качества путем пробной варки. Сертификат. Сертификация. Правил размещения товаров на хранение; соблюдение климатического режима хранения; соблюдение санитарно-гигиенического режима хранения. Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

2.2 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.

2.3 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.

2.4. 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. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М., «Академия», 2013.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд, М.: «Академия», 2010
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М., ПрофОбрИздат, 2012 г.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011г.
5. Марлинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена, М.: «Мастерство», 2013.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М. «Мастерство», 2013.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов"
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
3. СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"
4. СанПиН 2.3.4.551-96. "Производство молока и молочных продуктов"
5. СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции"
6. СанПиН 2.3.2.1293-03 "Производство пищевых продуктов и применение пищевых добавок"
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

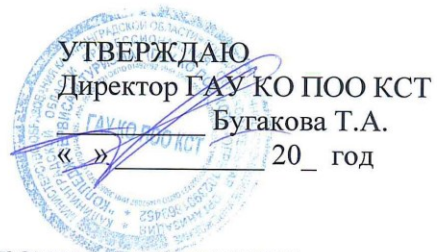
Интернет-источники:

1. Гигиена и санитария: официальный сайт журнала [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

2. Организация предприятий общественного питания // Портал «Книга кулинара» [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000011/st005.shtml>

3. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие, Улан-Уде., 2007. [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt/592/48592/24006>

**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

**«Экономические и правовые основы производственной
деятельности»**

г. Калининград

Тематический план дисциплины «Экономические и правовые основы
производственной деятельности»

| № | Темы | Количество часов | в том числе | |
|---|--|------------------|---------------|--------------|
| | | | теоретические | практические |
| 1 | Механизм рыночной экономики | 2 | 2 | |
| 2 | Экономика предприятия. | 2 | 2 | |
| 3 | Правовые основы предпринимательской деятельности | 2 | 2 | |
| | Зачет | 2 | 2 | |
| | Итого: | 8 | 8 | |

Раздел 1. Механизм рыночной экономики

Рыночная модель организации экономики. Современные формы предпринимательской деятельности.

Раздел 2. Экономика предприятия

Основные экономические показатели деятельности предприятия. Разработка бизнес-плана предприятия. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Раздел 3. Правовые основы предпринимательской деятельности

Организационно-правовые формы предпринимательства. Регистрация организаций, индивидуальных предпринимателей, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.

Методические материалы

1. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / Л.Н. Череданова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 176 с.

2. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие/ А. Карпенко (и др.). – М. :Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 224 с.: ил. – (ПРОФИЛЬ)

3. Основы экономики: учебник и практикум для СПО/ Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2014. – 399 с. – Серия: Профессиональное образование.

4. Основы малого предпринимательства: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Кузнецова. _ М. Издательский центр «Академия», 2011. – 192 с.

5. Предпринимательство в сфере сервиса : учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 160 с.

6. Предпринимательство: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 608 с. – (Высшее образование: Бакалавриат).

7. Маркетинг: учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.Ф. Барышев. – 8-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 224 с.

8. Основы экономики: учебник и практикум для СПО/ Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2014. – 399 с. – Серия: Профессиональное образование.

9. Основы малого предпринимательства: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Кузнецова. _ М. Издательский центр «Академия», 2011. – 192 с.

10. Предпринимательство в сфере сервиса : учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 160 с.

11. Предпринимательство: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 608 с. – (Высшее образование: Бакалавриат).

12. Маркетинг: учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.Ф. Барышев. – 8-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 224 с.

**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 | Задачи и основные мероприятия гражданской обороны | 2 | 2 | |
| 2 | Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций | 2 | 2 | |
| 3 | Оказание первой помощи пострадавшим | 2 | 2 (1 Зачет) | |
| | Итого: | 6 | 6 | |

Тема 1. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны

Способы защиты населения от оружия массового поражения. Виды потенциальных опасностей и их последствия. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке. Порядок прохождения службы.

Тема 2. Эвакуационные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций

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. Оказание первой помощи пострадавшим

Виды помощи пострадавшим. Порядок работы медучреждений при оказании первой медицинской помощи.

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

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

г. Калининград

Тематический план дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

| № | Темы | Количество часов | В том числе | |
|----------|---|------------------|---------------|--------------|
| | | | Теоретические | Практические |
| | Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания | 6 | 6 | |
| 1.1. | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания | 2 | 2 | |
| 1.2. | Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания. | 2 | 2 | |
| 1.3. | 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 | |
| 2 | Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания | 2 | 2 | |
| 2.1. | Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды основного производства организации питания. Назначение, выбор, правила использования и проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в | 2 | 2 | |

| | | | | |
|----|--|-----------|-----------|--|
| | приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними | | | |
| 3. | Раздел 3. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. | 2 | 2 | |
| 8. | Зачёт | 2 | 2 | |
| | ИТОГО: | 12 | 12 | |

Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания.

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

Предприятия общественного питания, типы предприятий ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Основные этапы подготовки рабочего места.

1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

Правила уборки. Маркировка уборочного инвентаря. Требования СанПиН.

1.3. 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

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

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания

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

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

Раздел 3. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 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. Санитарная книжка. Спецодежда. Пожарная безопасность.

Методические материалы

1. ГОСТ Р.50764- 07 «Услуги общественного питания».
2. ГОСТ Р.50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р.50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
4. ГОСТ Р.50647-07 Общественное питание. Термины и определения.
5. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Производственный персонал
6. 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.

7. Под редакцией Марчука Ф.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Хлебпродинформ 2009г.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Ростов-на-Дону, Феникс, 2009г.
9. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М, Дашков и К, 2010.
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 248 с.
11. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания (текст), Ростов-на-Дону, Феникс, 2010г.
12. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Холодильное оборудование, Ростов-на-Дону, Феникс, 2010г.
13. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие /В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011.

Интернет-ресурсы:

<http://eknigi.org/nauka>

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

<http://studbooks.net/>

<http://foodteor.ru/>

<https://yandex.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

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»**

г. Калининград

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

| № | Темы | Количество во часов | В том числе | |
|------------|---|---------------------|---------------|--------------|
| | | | Теоретические | Практические |
| 1 | Раздел 1. Основы микробиологии | 2 | 2 | |
| 1.1 | Основные группы микроорганизмов Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. | 2 | 2 | |
| 2 | Раздел 2. Санитария и гигиена пищевого производства. | 6 | 6 | |
| 2.1 | Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств | 2 | 2 | |
| 2.2 | Классификация моющих средств, правила их применения условия и сроки хранения. | 2 | 2 | |
| 2.3 | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Аккуратное обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономное его расходование. | 2 | 2 | |
| 2.5 | Зачет | 2 | 2 | |
| | Итого | 10 | 8 | |

Раздел 1. Основы микробиологии

1.1 Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Основные понятия: Введение в науку микробиологию. Понятие о микроорганизмах. Распространение микроорганизмов в природе. Особенности микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Микроскопические

размеры и особенности строения, многообразие форм метаболизма, интенсивность обмена, большая скорость размножения и т.д.. 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.

Раздел 2. Санитария и гигиена пищевого производства.

2.1 Санитарно – гигиенические и технологические требования к помещениям оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств

Основные понятия: Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала: заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация. 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

2.2 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.

2.3 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.

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.

Тематический план дисциплины «Основы калькуляции и учета»

| № | Темы | Количество часов | в том числе | |
|----------|---|------------------|---------------|--------------|
| | | | теоретические | практические |
| 1 | Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятии общественного питания | 2 | 1 | 1 |
| 1.1 | Общая характеристика бухгалтерского учета. Материальная ответственность. Расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости. | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания | 4 | 1 | 3 |
| 2.1 | Порядок установления цен на продукцию общественного питания. Составление плана-меню | 2 | 1 | 1 |
| 2.2 | Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий | 2 | | 2 |
| 3 | Учет сырья и готовой | 2 | 1 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|-----------|----------|----------|
| | продукции на производстве | | | |
| 3.1 | Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | 2 | 1 | 1 |
| | Зачет | 2 | 1 | 1 |
| | Итого: | 10 | 4 | 6 |

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятии общественного питания.

1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Материальная ответственность. Расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости.

Общая характеристика хозяйственного учета. Особенности бухгалтерского учета по сравнению с другими видами учета, роль бухгалтерского учета в системе управления, функции бухгалтерского учета, требования, предъявляемые к ведению бухгалтерского учета; измерители, применяемые в учете. Классификация бухгалтерских документов, документооборот. Материальная ответственность. Структура сборника рецептур. *Практическая работа № 1*: расчет расхода сырья по нормам взаимозаменяемости.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

1.3. Порядок установления цен на продукцию общественного питания. Составление плана-меню

Понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. План – меню, его содержание и назначение. *Практическая работа № 2*: Составление плана-меню.

1.4. Составление калькуляционного расчёта, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий
Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.

Практическая работа № 3: Составление калькуляционного расчёта на продукцию общественного питания.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве

3.1. 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.

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.