

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Ермаковский центр дополнительного образования»

662820, Красноярский край, Ермаковский район, с. Ермаковское, ул. Щетинкина, 11  
Тел: 8(391-38) 2-48-98, 2-12-22, электронная почта: [ermcdo@mail.ru](mailto:ermcdo@mail.ru)

«ПРИНЯТО»  
Педагогическим советом МБУДО  
«Ермаковский центр дополнительного  
образования»  
Протокол № 1 от 03.09.2019 г.

Заместитель директора МБУДО  
«Ермаковский центр дополнительного  
образования»  
\_\_\_\_\_/О.В. Новикова/

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор муниципального бюджетного  
учреждения дополнительного образования  
«Ермаковский центр дополнительного  
образования»

\_\_\_\_\_/Л.А. Веселова  
Приказ № 04 уч от «03» сентября 2019 г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения

Профессия: «Повар»

Код профессии - 16675

Квалификация – 2-й, 3-й разряд

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
к учебному плану и рабочей программе  
для профессиональной подготовки рабочих  
по профессии 16675 «Повар».

Данная рабочая программа разработана на основании:

- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010 г. № 761 – «Об утверждении «Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников общественного питания»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача от 29.12.2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ (вводятся в действие с 1 сентября 2011 года);
- Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010г. №516;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013, зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20 августа 2013 г. 260807.01, Повар, кондитер
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ;
- Рекомендаций по разработке базисного учебного плана по профессии НПО (для очной формы обучения) и учебного плана примерной основной профессиональной образовательной программы (макет БУП);
- Разъяснений (И.М. Реморенко) по формированию примерных программ профессиональных модулей / учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования;
- Положения об учебной практике (производственного обучения) и производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом МО РФ от 26 ноября 2006 г № 674;
- Перечня профессий НПО (от 14 декабря 2007 г № 339);
- Устава МБУДО «Ермаковский центр дополнительного образования»;
- Рабочих программ общих профессиональных дисциплин:

ОПД.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве. ОПД02

Основы товароведения пищевых продуктов.

ОПД.03 Оборудование предприятий общественного питания.

ОПД.04 Кулинария.

ОПД.05 Калькуляция и учет в общественном питании.

ОПД.06 Организация производства предприятий общественного питания.

- Рабочих программ профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление супов и соусов

ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ 04 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.05 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ 06 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПМ 07 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ 08 Приготовление блюд из овощей и грибов.

В соответствии с Рекомендациями, профессия 16675, Повар относится к социально-экономическому профилю.

Профессия по ОК 016-94 «Повар» - 16675 с уровнем квалификации 2-3 разряд.

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

Структура учебного плана включает: индексацию дисциплин, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, формы промежуточной аттестации, учебную нагрузку обучающихся в часах, распределение обязательной нагрузки.

Учебный план МБУДО «Ермаковский центр дополнительного образования» является нормативным документом, в нем выделяется специальная технологическая подготовка, в которой:

- определена квалификационная характеристика профессии, структура учебного плана;
- определен состав и последовательность изучения предметов общетехнологической, специальной технологической подготовки;
- определены учебные дисциплины, вынесенные на аттестацию, количество часов на консультации, лабораторные и практические работы;
- определена обязательная и максимальная нагрузка обучающихся.

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

1. Теоретической;
2. Практической;
3. Производственной практики на предприятиях города и района.

Специальная (профессиональная) технологическая подготовка реализуется через образовательную программу по курсу «Повар». Она предназначена для обучения учащихся, рассчитана на 840 часов.

Промежуточная аттестация осуществляется по пятибалльной шкале два раза за обучение.

Итоговая аттестация - после завершения программы учебного курса и сдачи квалификационного экзамена по профессии. Итоговая аттестация проходит на основании «Положения о государственной (итоговой) аттестации выпускников учреждения начального профессионального образования Российской Федерации».

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития от 26.08.2010г. № 761 -п).

Основными параметрами, проверяемыми при оценке качества профессиональной подготовки обучающихся являются содержательные элементы деятельности, указанные в квалификационной характеристике по профессии «Повар».

Требования к уровню профильной составляющей специальной технологической подготовки определяются основными положениями соответствующих Государственных образовательных стандартов начального профессионального образования, содержанием соответствующих разделов ЕТКС на начальный квалификационный разряд, бел учета нормативов времени и выполнения работ.

### **Термины, определения и используемые сокращения**

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

### **Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.**

Выпускник должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать ИКТ технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8 Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности.

**Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, они содержатся в квалификационной характеристике:

ПМ.01 Приготовление супов и соусов.

ПМ 02 Приготовление блюд из рыбы.

ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.04 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПМ.05 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ 06 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПМ.07 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ 08 Приготовление блюд из овощей и грибов.

Специальная (профессиональная) технологическая подготовка представлена предметами со следующим распределением часов:

- Основы калькуляции и учета - 17 часов.
- Товароведение пищевых продуктов - 51 час;
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - 17 часов;
- Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания - 17 часов;
- Оборудование предприятий общественного питания – 28 часов;
  - Кулинария - 132 часа
  - Практическое обучение – 578 часов: из них практическое обучение в классе – 144 часа, производственное обучение 434 часов.

В тематические планы изучаемых предметов: могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли и предприятия в пределах часов, условленных учебным планом. Право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия, по темам, в пределах общего объема часов, ответных на предмет учебным планом, предоставляется непосредственно преподавателям, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения теоретических и практических занятий.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем и программ рассматриваются учебно-методическим (педагогическим) советом образовательного учреждения и утверждаются председателем этого совета.

При подготовке новых рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

Программу реализует преподаватель и мастер производственного обучения: 461 час реализует преподаватель (теоретические занятия и введение в практику), 379 часов производственной практики на предприятии с обучающимися реализует мастер производственного обучения.

Мастер производственного обучения должен обучать рабочих эффективной организации труда с использованием новой техники и современных технологий на каждом рабочем месте и участке, рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры экономии материалов, энергии, сохранности материальных ценностей.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил промышленной безопасности и охраны труда. В этих целях преподаватель теоретического обучения и мастер производственного обучения, помимо изучения общих правил по охране труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся (всего) составляет 840 часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка (всего) 406 часов, самостоятельная работа на производстве – 434 часа.

Профессиональный цикл предметов программы представлен модулями. Текущий контроль предусматривает проведение лабораторных работ, практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам, что позволяет проверять сформированность у них профессиональных компетенций. Проводится в устной и письменной формах различного вида, в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Темы работ указаны в рабочей программе. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Степень овладения содержанием обучения задается уровнем его усвоения, измеряющим достигнутое в обучении. Уровни умений и знаний проявляются через ту или иную учебную деятельность.

В учебном плане отражены уровни усвоения:

1 уровень ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой (подсказкой)).

2 уровень - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 уровень - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика (практическое обучение в классе).

Учебная практика проводится в учебных кулинарных кабинетах рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

После прохождения учебной практики предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых учреждением с каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся пишут письменную экзаменационную работу.

Всего учебная практика (производственное обучение) составляет 578 часов.

По окончании освоения модулей обучающиеся сдают квалификационный экзамен. При участии работодателей осуществляется анализ соответствия требований к уровню знаний и умений каждой профессиональной компетенции профессионального стандарта. Анализ позволит расширить требования к знаниям и умениям профессионального модуля, лучше изучить требования работодателей и при разработке программ ПМ поможет обоснованно подойти к формированию ее вариативной части.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по охране труда.

Обновление технической и технологической базы современного производства требует систематического включения в действующие программы учебного материала по новой технике и технологии повышения качества продукции; передовым приемам и методам труда, исключения устаревшего учебного материала, терминов и стандартов. Программы также должны пополняться сведениями по конкретной экономике.

## КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОФЕССИИ ПОВАР

Квалификации 2-й 3-й разряды

Повар 2 разряда должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей.
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезальных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3 разряда должен знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервирование концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Общие требования:

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте: правила внутреннего трудового распорядка;
  - безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
  - основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

Повар 2 разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий,
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;

размораживать рыбу, мясо, птицу: производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов

Повар 3 разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики, запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

#### Общие требования:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

### Учебный план

№п	Дисциплины	Количество часов		
		всего	В том числе	
1	Специальная технологическая подготовка	<b>840</b>	<b>200</b>	<b>640</b>
	1. Теоретическое обучение	<b>262</b>	<b>200</b>	<b>62</b>
1.1	Товароведение пищевых продуктов	51	41	10
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	17	17	-
1.3	Основы калькуляции и учета	17	11	6
1.4	Организация производства предприятий общественного питания	17	17	-
1.5	Кулинария	132	92	40
1.6	Оборудование предприятий общественного питания	28	22	6
	2. Практическое обучение	<b>578</b>	-	<b>578</b>
2.1	Практическое обучение в классе	144	-	144
2.2	Производственное обучение на предприятии, в том числе; резерв учебного времени, консультации, квалификационный экзамен	434	-	434
	<b>ИТОГО:</b>	<b>840</b>	<b>200</b>	<b>640</b>

### Пояснительная записка к учебному плану и программе предмета «Товароведение пищевых продуктов»

Составлена на основании Стандарта начального профессионального образования Российской Федерации по профессии «Повар», Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, одобренных Экспертным советом по начальному профессиональному образованию Министерства образования и науки Российской Федерации. Программа рассчитана на 51 час, в том числе 10 часов на практические занятия. Дисциплина включает следующие учебные элементы:

- плоды, овощи, грибы и продукты их переработки;
- зерно и продукты его переработки;
- мясо и мясные товары;
- рыба и рыбные товары;
- молоко и молочные товары;
- яйца и яичные товары;

- крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия;
- вкусовые продукты. К содержательным параметрам профессиональной деятельности относятся органолептическая оценка качества различных групп товаров:
- определение вида вкусовых продуктов;
- рациональное использование различных групп продовольственных товаров;
- предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров.

Теоретическими основами профессиональной деятельности по данной дисциплине являются:

- понятие о товаре и товароведении, о пищевой, биологической и энергетической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии;
- качество продуктов и методы оценки факторов, влияющие на качество товаров, дефекты, условия и сроки хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировка, упаковка;
- вопросы приемки продуктов и сырья по количеству и качеству.

Программой предусмотрено проведение практических занятий почти по каждой теме. Эти занятия заключаются в распознавании ассортимента товаров, определении органолептических показателей сорта товаров по стандарту.

Учебным элементам соответствуют определенные уровни усвоения:

- 1 уровень - узнавание ранее изученных объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой;
- 2 уровень - самостоятельное выполнение по памяти типового действия;
- 3 уровень – продуктивное действие, т.е. создание алгоритма деятельности в нетиповой ситуации, на основе ранее изученных типовых действий.

Формы и методы промежуточного контроля знаний обучающихся:

- карточки-задания;
- тестовые задания;
- работа с компьютером;
- выполнение наглядных образцов;
- зачет;
- выполнение контрольных работ.

Итоговый контроль осуществляется через выполнение контрольных работ. По окончании изучения дисциплины обучающиеся сдают экзамен.

#### Тематический план предмета «Товароведение пищевых продуктов»

№ п/п	Тема	Всего часов		
		Всего часов	Теория	практика
1	Введение	3	1	2
2	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	10	8	2
3	Зерно и продукты его переработки	6	4	2
4	Мясо и мясные продукты	8	6	2
5	Рыба и рыбные продукты	8	6	2
6	Молоко и молочные продукты	8	8	
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	2	2	
8	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	4	4	
9	Вкусовые продукты	2	2	
<b>ИТОГО:</b>		<b>51</b>	<b>41</b>	<b>10</b>

## Программа

### предмета «Товароведение пищевых продуктов»

**Тема 1. Введение.** Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в организме человека, классификация свойства, содержание в продуктах. Органические кислоты. Значение в питании. Прочие вещества пищевых продуктов – дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алколоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах. Качество пищевых продуктов – пищевая ценность продуктов и её составные компоненты: энергитическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, усвояемость, доброкачественность, методы определения качества, стандарты. Хранение пищевых продуктов – режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Сертификаты, штриховой код.

**Тема 2. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.** Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения, пищевая ценность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Рекомендуемое практическое занятие**

Распознавание видов хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей и помологических сортов свежих плодов.

Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Определение болезней и повреждений.

### **Тема 3. Зерно и продукты его переработки**

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

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

Мука пшеничная. Сорта, особенности производства, краткая характеристика. Химический состав и пищевая ценность муки, ее хлебопекарные и физико-химические свойства. Витаминизация муки. Показатели качества, упаковка, использование в кулинарии.

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

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

***Рекомендуемое практическое занятие***

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка.

***Тема 4. Мясо и мясные продукты***

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

Мясные полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству.

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

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

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

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

***Рекомендуемое практическое занятие***

Распознавание ассортимента мясных продуктов, органолептическая оценка.

***Тема 5. Рыба и рыбные продукты***

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

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

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

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

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

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

***Рекомендуемое практическое занятие***

Распознавание ассортимента рыбных продуктов, органолептическая оценка.

***Тема 6. Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры.***

Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения.

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

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

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

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

Мороженое. Краткая характеристика.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Кулинарные и кондитерские жиры. Сырье, особенности производства. Виды. Характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

### ***Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.***

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

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

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

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Животные жиры Классификация, ассортимент. требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

### ***Тема 8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусные товары.***

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

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

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

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

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

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

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кули Карамель. Конфеты и драже. Халва.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

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

### **Тема 9. Вкусовые продукты.**

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

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

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

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

Рекомендуемое практическое занятие

Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий, вкусовых товаров

**Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).**

Литература:

1. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М. Новикова, М., «ПрофОбрИздат», 2002г

2. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.

Тематический план Предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

### **Пояснительная записка к учебной дисциплине**

#### **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

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

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

После изучения тем по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрен дифференцированный зачет.

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

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

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

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

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

Тематический план предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Тема	Всего часов
---	------	-------------

		Всего	Теория	Практика
1	Основы физиологии питания	3	3	
2	основы эпидемиологии	2	2	
3	пищевые отравления и их профилактика	4	4	
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	2	2	
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	3	3	
6	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	2	2	
7	Охрана окружающей среды	1	1	
	ИТОГО:	17	17	0

### Программа предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

#### Тема 1. Основы физиологии питания.

Общее 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 значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма Превращение углеводов в жиры при избыточном питании Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

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

Витамины значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В1 и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

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

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

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

#### Тема 2. Основы эпидемиологии.

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании 4 (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительность: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа

#### Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

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

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

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

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

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

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

Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Поды и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Посуде, таре, недопустимость использования разделочных досок не по назначению, лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению реализации готовой пищи. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка, творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды. Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактериально-глистоносительство. Туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе на предприятиях общественного питания.

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

Тема 7. Охрана окружающей среды.

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды.

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

Литература:

1. З.П. Матюхина. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Издательство «Академия». 2007.

2. Е.В. Доброва. Считаю калории. М.: 2006

3. Киреевский И.Р. «Кулинария в таблицах». М.2006г.

## к учебному плану и программе дисциплин «Основы калькуляции и учета»

Пояснительная записка составлена на основе стандарта начального профессионального образования Российской Федерации по профессии «Повар», сборника учебных планов и программ профессиональной подготовки, повышения квалификации рабочих, разработанных институтом развития профессионального образования (одобренным Экспертным советом по начальному образованию Министерство образования и науки Российской Федерации от октября 2010 года).

Учебный план дисциплин рассчитан на 17 часов.

Учебный план включает в себя следующие элементы:

- Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.
- Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.
- Учет сырья и готовой продукции. Инвентаризация продуктов и тары.

В процессе обучения учащиеся знакомятся с хозяйственным учетом; с источниками содержания предприятий общественного питания: нормами запаса сырья; видами материальной ответственности; с назначением и использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Изучают особенности ценообразования в предприятиях общественного питания, расчет количества сырья по рецептурам, калькуляционные карточки, меню, порядок оформления акт на товарные потери и завес тары, отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление понятие об инвентаризации, техника проведения инвентаризации.

На практических занятиях учащиеся изучают разделы Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ним, учатся составлять меню.

Учебным планом предусмотрена промежуточная и итоговая аттестация знаний учащихся. Итоговая аттестация проводится по окончании полного курса обучения в виде контрольной работы. Промежуточная аттестация проводится в виде карточек-заданий по темам, контрольных срезов.

Тематический план предмета «Основы калькуляции и учета»

№№	тема	Всего часов		
		Всего	теория	практика
1	Введение	1	1	
2	Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания	2	2	
3	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	10	4	6
4	Учет сырья и готовой продукции на предприятии	2	2	
5	Инвентаризация продуктов и тары	2	2	
	ИТОГО	17	11	6

### Программа предмета «Основы калькуляции и учета»

Тема 1. Введение. Организация и характеристика системы общественного питания в РФ. Понятия о хозяйственном учете, виды хозяйственного учета, и их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятия, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность и ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц. Понятия о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и сборник мучных и кондитерских изделий для предприятия

общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства, товарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятии общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативным рецептурам. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними, калькуляционные карточки, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Рекомендуемые практические занятия.

Изучение разделов сборника рецептов блюд и кулинарных изделий правила работы с ними. Составление меню.

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую, и отпуске их из кладовой на производство и в буфет. Расчет потребного количества продуктов в день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Ответственность материально ответственных лиц.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары. Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при инвентаризации. Порядок списания.

Литература:

1. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Ростов на Дону «Феникс» 2005г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий в предприятии общественного питания. М 2005

### Пояснительная записка

#### к учебному плану и программе и предмета

#### «Организация производства предприятий общественного питания»

Программа по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания» рассчитано на 17 часов. Занятия включают в себя следующие учебные элементы:

- Организация снабжения предприятий общественного питания;
- Организация производства предприятий общественного питания;
- Организация обслуживания посетителей.

Учебным планом предусмотрена промежуточная и итоговая аттестация знаний учащихся.

Итоговая аттестация проводится по окончании полного курса обучения в виде контрольной работы. Промежуточная аттестация проводится в виде карточек-заданий, тестов по теме контрольных срезов.

#### Тематический план предмета

#### «Организация производства предприятий общественного питания»

№	тема	Всего часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Введение	2	2	
2	Организация снабжения предприятия общественного питания	5	5	
3	Организация производства в предприятиях общественного питания	5	5	
4	Организация обслуживания посетителей	5	5	
	ИТОГО	17	17	0

Программа предмета  
«Организация производства предприятий общественного питания»

Тема 1. Введение. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принцип размещения. Уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация снабжении предприятий общественного питания. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды. Гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

Тема 3. Организация производства предприятия общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность, охрана труда. Организация раздаточной работы: организация рабочих мест, инвентарь. Организация техники, правил хранения и отпуска готовой продукции. Организация работ моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментом, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей. Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Квалификация столовой и приборов: сервировка столов.

Литература:

1. Н.А. Питницкая, Б.Г. Лазарев «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания» М., Издательство «Академия» 2007г.

**Пояснительная записка**  
**к учебному плану и программе «Кулинария»**  
для обучения по профессии повар 2-го и 3-го разряда

Программа составлена на основании Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, одобренных Экспертным советом по начальному профессиональному образованию министерством образования и науки Российской Федерации.

Теоретическое обучение направлено на формирование у учащихся знаний устройства оборудования, приспособлений, инструментов, применяемых при выполнении кулинарных работ, а так же знаний технологии приготовления блюд, не требующих тепловой обработки. В процессе теоретического обучения учащиеся знакомятся с организацией работы, оборудования, заготовочных и доготовочных цехов; технологией механической кулинарной обработки сырья, назначением, правилами безопасной эксплуатации технического оборудования. Дисциплина включает в себя следующие учебные элементы:

- Механическая кулинарная обработка сырья.
- Кулинарная тепловая обработка продуктов.
- Кулинарная характеристика блюд.

Учебным элементам соответствуют определенные уровни усвоения:

1 уровень - узнавание ранее изученных объектов, свойств процессов в профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой.

2 уровень - самостоятельное выполнение по памяти типового задания.

3 уровень - продуктивное действие, т.е создание алгоритма деятельности в нетиповой ситуации на основе ранее изученных типовых действий.

Формы и методы промежуточного контроля знаний учащихся:

- Карточки-задания
- Тестовые задания
- Работа с компьютером
- Выполнение наглядных образцов
- Зачет
- Итоговый контроль осуществляется через выполнение контрольных работ. По завершению изучения дисциплины обучающиеся сдают экзамен.

## Тематический план предмета «Кулинария»

№	тема	Всего часов		
		Всего	теория	практика
1	Введение	1	1	
2	Механическая кулинарная обработка сырья	20	12	8
3	Тепловая кулинарная обработка продуктов	4	4	
4	Кулинарная характеристика блюд	107	75	32
	ИТОГО	132	92	40

### *Программа по предмету «Кулинария»*

Тема 1. Введение. Кулинария это наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырые полуфабрикаты, качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка. Назначение каждой операции.

Правила обработки овощей - последовательность операций, сохранение витаминов и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов. Капусты, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования, формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей, нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование.

Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения. Виды грибов поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение, обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование. Условия и сроки хранения.

Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятие общественного питания. Обработка рыбы предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной рыбы). Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.), новых видов, поступающих в предприятия общественного питания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов - нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Рекомендуемые лабораторные работы.

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей

Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, котлетной массы из овощей, рыбы, полуфабрикатов из нее.

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах,

происходящих в продуктах при тепловой обработке. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Тема 4. Кулинария и характеристика блюд.

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация, приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.). Приготовление отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей - ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции органолептическая оценка, использование нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, и др. Оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, использование нормы выхода, оформление, сроки и условия хранения

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка, использование нормы выхода, оформление, сроки и условия хранения Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и Пудингов требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения реализации.

Бутерброды, разновидность и характеристика. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, использование нормы выхода, оформление, сроки и условия хранения. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, и условия хранения и реализации изделий из теста

Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Рекомендуемые лабораторные работы.

Приготовление и органолептическая оценка качества блюд и гарниров из овощей, каш и изделий из каш. Блюда и гарниров из макаронных изделий: блюд из яиц и творога, бутербродов, оладий, блинчиков, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

Литература

1. Н.А. Анфимова, Л.А Татарская. Кулинария «Повар-кондитер» М.ИЗ «Академия». 2007.
2. А.Н. Сони́на. Пособие для повара- М.: из «Академия». 2006.
3. В.И. Андросов, Т.В. Пыжова и др. Практикум по производственному обучению профессии «Повар» в 4-х частях. М., издательство "Академия», 2007.
4. Л.А. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров Учебное пособие. М.: издательство «Академия». 2000.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи. Учебное пособие, издательство «Академия». 2006.
6. С.Н. Козлова, Е. Ю. Фидишина. Кулинария: характеристика блюд. М.: ИЦ «Академия». 2006

**Пояснительная записка  
к тематическому плану и предмету  
«Оборудование в предприятиях общественного питания»**

Программа составлена на основании Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, одобренных Экспертным

советом начальному профессиональному образованию Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа рассчитана на 28 часов, в том числе 6 часов отведено на практические занятия содержит следующие учебные элементы:

- Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность;
- Общие сведения о машинах;
- Механическое оборудование;
- Тепловое оборудование;
- Холодильное оборудование.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость правильного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности и охраны труда. При изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ, в процессе практического обучения значительное внимание преподаватель и мастер производственного обучения должен уделять правилам безопасности труда, которые необходимо дать в каждом конкретном случае.

В теоретической части программы обучающиеся изучают устройство, принцип действия назначение и правила безопасной эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.

Формы и методы промежуточного контроля знаний учащихся:

- карточки-задания;
- тестовые задания;
- зачет.

Итоговый контроль осуществляется через выполнение контрольных работ. По завершению изучения дисциплины учащиеся сдают экзамены по предмету «Оборудование в предприятиях общественного питания».

Учебным элементам соответствуют определенные уровни усвоения:

1 уровень - узнавание ранее изученных объектов, свойств, процессов в данной деятельности и выполнение действий с опорой;

2 уровень самостоятельное выполнение по памяти типового действия;

3 уровень - продуктивное действие, т.е. создание алгоритма деятельности в ситуации на основе ранее изученных типовых действий.

Тематический план  
предмета «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Тема	Всего часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	2	2	
2	Общие сведения о машинах	2	2	
3	Механическое оборудование	10	8	2
4	Тепловое оборудование	10	8	2
5	Холодильное оборудование	4	2	2
	ИТОГО	28	22	6

Программа предмета «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность. Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследования несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм, защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования. Средства пожарной сигнализации и связи Первая помощь пострадавшим при пожаре. Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, и их назначения. Сведения о передаточных механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование. Универсальные приводы. Универсальные приводы, их назначение и применение. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и безопасности труда. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Характеристика назначения, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машина для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршемешалки. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Хлеборезательные машины, машины для нарезки гастрономических товаров и сливочного масла. Машины для нарезки сыра и колбасы на крупные куски. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлеборезательных машин. Взбивательные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройств, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Весы настольные, циферблатные. Устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах. Подъемно-транспортное оборудование. Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Правила безопасной эксплуатации основных подъемно-транспортных средств.

Рекомендуемые практические занятия.

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов механического оборудования.

Тема 4. Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Семенные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании, тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Автоматика безопасности. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы. Варочные и электроварочные котлы; котлы КПЭ, автоклавы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосисковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасности и эксплуатации. Жароупекательное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Жарочное оборудование непрерывного действия, вращающаяся жаровня. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий, печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков. Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Устройство для опаливания птицы и дичи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение,

устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации и водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Электрические материалы для первых и вторых блюд. Прилавки - мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Рекомендуемые практические занятия.

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования

Тема 5. Холодильное оборудование. Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Рекомендуемые практические занятия

Ознакомление с холодильным оборудованием «экскурсия или урок на производстве.

Литература:

1. В.П. Золни. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.; ИЗ «Академии». 2007.
2. М. И. Беляев. Оборудование предприятий общественное о питания. ИЗ: Экономика 2006.
3. М.А. Богданова. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Экономика 2006г.
4. З.М. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. М.: ИЗ «Академия». 2006.

### Пояснительная записка

#### к тематическому плану и программе предмета «Производственное Обучение»

Программа «Производственного обучения предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» 2-го и 3-го разрядов. Программа составлена на основании Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, одобрена Экспертным советом по начальному профессиональному образованию Министерства образования и науки Российской Федерации.

В пояснительную записку включены: квалификационная характеристика, учебный план, тематические планы и программы для подготовки новых рабочих на 2-й - 3-й разряды. Продолжительность обучения рассчитана на 578 часов, в т.ч. 144 часа отводится на обучение в классе и 434 часа на предприятии. Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

На уроках теоретического обучения в классе-лаборатории учащиеся изучают правила безопасных приемов работы, и принцип действия, устройство и эксплуатацию механического, теплового, холодильного оборудования; знакомятся с основами учета, ассортиментом пищевых продуктов, используемых в качестве сырья.

На производстве обучающиеся приобретают навыки обработки овощей, мяса, рыбы и других продуктов. Нарезают, порционируют блюда, обслуживают потребителей. Учатся эффективной организации труда и использованию новой техники и современных технологий; дополнительно рассматривают пути повышения производительности труда и меры экономии материалов, энергии материальных ценностей.

#### Тематический план по предмету «Производственное обучение»

№	Тема	Всего часов	
		Всего	Практика
	<b>1. Обучение в учебной лаборатории.</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	16	16
2	Изучение технологического оборудования	35	35

3	Изучение правил рационального труда и рабочих мест	21	21
4	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	72	72
	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
	<b>2. Обучение на предприятии</b>	<b>434</b>	<b>434</b>
1	Механическая обработка сырья		
1.1	Отработка навыка нарезки хлеба	8	8
1.2	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	24	24
1.3	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	20	20
1.4	Приобретение навыков обработки рыбы и не рыбных морепродуктов	20	20
2	Приготовление блюд и изделий:		
2.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	88	88
2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	48	48
2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	15	15
2.4	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	32	32
2.5	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	16	16
3	3. Самостоятельное выполнение работ повара 2-го и 3-го разряда	163	163
	Квалификационная работа (пробная)		
	<b>ИТОГО</b>	<b>434</b>	<b>434</b>

### Программа по предмету «Производственное обучение»

#### 1. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОМ КЛАССЕ:

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда. Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации, труда и внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, предупреждение травматизма. Основные правила Электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования. Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах. Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного) и их эксплуатация. Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование правила использования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах всех типов. Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке сырья. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления. Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству. Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества, продуктов. Овладение навыками нарезки хлеба. Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностям скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов. Порядок определение норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующие простой кулинарной обработки. Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции. Ознакомление с отчетностью материально ответственных лиц.

#### 4. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ:

Тема I. Механическая кулинарная обработка сырья.

Тема 1.1 Отработка навыков нарезки хлеба. Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезкой хлеба.

Тема 1.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод. Обработка картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов дочистки, промывание овощей. Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломка, брусочками, кружочками, ломтиками). Обработка луковых овощей. Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока: освоение приемов, облегчить их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками кольцами крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей. Обработка капустных овощей. Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби). Овладение навыков обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов. Обработка плодовых овощей. Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.). Подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию, ознакомление с условиями хранения обработанных столовых овощей. Ознакомление с использованием отходов овощей. Обработка зелени. Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени. Обработка плодов и ягод. Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов. Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком пользования отходами. Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных продуктов к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, и консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод. Обработка грибов. Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения нарезанных грибов.

Тема 1.3 Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи. Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов. Вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса. Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, чистка загрязненных мест, промывка, обсушивание. Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов. Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины. Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка в кармашек. Обработка и

использование отходов. Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки. Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы, отработка приемов порционирования, формирование панировки, правильность укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов и котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабриката.

Тема 1.4. Приобретение навыков обработки рыбы и не рыбных морепродуктов. Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептической оценкой качества рыбы. Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом. Оттаивание замороженной рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабриката из котлетной массы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродукта.

Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий.

Тема 2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей. Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля. Картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом. Приобретение навыков блюд из припущенных и тушеных овощей. Овощи припущенные, капуста тушеная: свекла тушеная в сметане. Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание. Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная. Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец (фаршированный, голубцы овощные). Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей, порционирования, оформления и отпуска блюд.

Тема 2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение круп, бобовых и макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции. Определение готовности блюд из макаронных изделий. Оценка качества. Кулинарное использование. Приобретение навыков при приготовлении блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки). Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, и луком. Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник. Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц. Овладение навыками приготовления яиц вкрутую, всмятку и в мешочек: определение готовности. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка блюда из яиц, оформление и отпуск.

Тема 2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него. Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков. Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.). Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков. Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

Тема 2.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба. Овладение навыками нарезки гастрономических продуктов, хлеба; оформление и отпуск бутербродов. Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Ознакомление с условиями и сроками реализации.

Тема 3. Самостоятельное выполнение работ повара 2-го - 3-го разрядов.

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-го - 3-го разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

Квалифицированная (пробная) работа.

Примечание: детальная программа производственного обучения, учитывающая конкретные условия предприятия, разрабатывается на местах и утверждается образовательным учреждением по согласованию с работодателями заказчиками кадров.

#### Литература

1. Д. Г. Шатун, О.Г. Шатун. Повар. Издательство «Феникс». 2006.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. Кулинария. М.: из Академия, 2006.
3. В.П. Эолин. Оборудование в предприятиях общественного питания. М.: из Экономика. 2005.
4. Т.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. М.: Экономика. 2006.
5. В.Г. Андросов и др. Практикум по производственному обучению профессии «Повар».