



**Частное учреждение
Дополнительного профессионального образования
Учебный центр "ЦИТ"**

КБР, г. Нальчик, ул. Калужного-ул. Эльбрусская, б/н, тел/факс: 967-425-0644

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЧУ ДПО
«Учебный центр ЦИТ»
_____ С.А. Ульянова

**Программа профессионального обучения
по профессии «Повар»**



г. Нальчик 2022

Содержание

1. Пояснительная записка	3
1.1. Цель реализации программы.....	3
1.2. Планируемые результаты обучения.....	3
1.3. Категория обучающихся:	5
1.4. Срок обучения:	5
1.5. Форма обучения	5
1.6. Требования к опыту практической работы	5
1.7. Уровень квалификации.....	5
1.8. Требования к условиям реализации программы.....	5
2. Учебный план	6
3. Содержание программы.....	8

1. Пояснительная записка

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего ОК16675 «Повар» в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 года № 39023) и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51, раздел "Торговля и общественное питание".

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы обучающийся должен в полной мере соответствовать требованиям, предъявляемым к знаниям и навыкам рабочего по профессии «Повар» третьего квалификационного разряда, умениям выполнять работы в приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара; в приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

1.2.1. Повар 3 разряда

Должен выполнять трудовые действия:

1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
5. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
6. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
7. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
8. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
9. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
10. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
11. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
12. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
13. Приготовление блюд из яиц по заданию повара
14. Приготовление блюд из творога по заданию повара
15. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
16. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
17. Приготовление горячих напитков по заданию повара
18. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

19. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
20. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
21. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
22. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
23. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
24. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
25. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
26. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Должен знать:

- 31- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 32- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 33- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- 34 - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 35- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 36- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 37- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 38- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 39- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 310- Правила и технологии расчетов с потребителями
- 312- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Должен уметь:

- У1- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У2- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У3- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У4- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У5- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У6- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У7- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У8- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У9- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У10- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.3. Категория обучающихся:

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющего основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) - Осн. Приказ Минобр. РФ № 292 от 18.04.20133

1.4. Срок обучения: 1- 3 месяца

1.5. Форма обучения: очно-заочная с применением ДОТ

1.6. Требования к опыту практической работы: без опыта.

1.7. Уровень квалификации, получаемый по завершении: повар 3 разряда.

1.8. Требования к условиям реализации программы

1.8.1. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сфере является обязательным.

1.8.2. Реализация программы обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана.

1.8.3. Реализация программы обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

1.8.4. Перечень кабинетов, и других помещений:

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1	Технологического оборудования кулинарного производства
	Лаборатории
2	Учебный кулинарный цех

1.8.5. Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.8.6. Учебная практика и производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем согласно договоров о сотрудничестве.

2. Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН Профессиональной переподготовки по профессии «ПОВАР»

Код профессии: 16675

Квалификация: повар 3 разряда

Вид профессиональной деятельности: обслуживание потребителей организаций общественного питания

Вид образования: профессиональная подготовка

Форма обучения: очно-заочная с применением ДОТ

№ п/п	Наименование дисциплин	В том числе			
		Всего	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
1.	Общепрофессиональные дисциплины:			-	
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	6	6		
1.2	Товароведение пищевых продуктов	10	10		зачет
1.3.	Физиология питания, санитария и гигиена	8	8	-	зачет
1.4.	Организация производства предприятий общественного питания	8	8	-	зачет
1.5.	Основы калькуляции и учета	8	8		зачет
2.	Профессиональные дисциплины				
2.1	Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	10	10		зачет
	Профессиональный модуль				
ПМ 01.	Технология приготовления блюд массового спроса	60	60		Экзамен
3.	Учебная практика	72	-	72	Зачет/Презентация блюд
4	Производственная практика	120		120	зачет
Итоговая аттестация (тестирование или экзамен)		4			Освоен/не освоен

Итого:	306			
--------	-----	--	--	--

4.Содержание программы

1. **Общепрофессиональные дисциплины**

Учебная дисциплина «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

1.1.Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 6 часов, из них:

Теоретические занятия –6.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью программы является изучение программного материала, формирование у слушателей экономического мышления, повышение специальных знаний, формирование у квалифицированных рабочих современных теоретических и практических знаний, умений в области экономики и правовых основ производственной деятельности.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- основы экономических знаний, особенности рыночной экономики общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;
- основные аспекты предпринимательской деятельности

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда.
- использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в поиске работы, дальнейшего образования.

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Рыночная экономика	2	2	
2	Предприятие как основной субъект	2	2	

	хозяйствования			
3	Трудовое право	1	1	
	Дифференцированный зачет	2	2	
	Итого	6	6	

Программа дисциплины

Раздел 1. Рыночная экономика

Тема 1.1. Рынок, понятие и разновидности

1. Сущность и роль экономики в общественном питании
2. Понятие «Рынок». Экономика как динамическая система взаимосвязей: рынок-предпринимательство- рынок. Модель этих взаимосвязей. Основная, рыночная сфера модели: товар(услуги); цена; товародвижение; товаропродвижение.

Тема 1. 2. Рыночная конкуренция.

1. Конкуренция: её сущность и формы.

Типы рыночной конкуренции: рынок чистой конкуренции; рынок чистой монополии; рынок монополистической конкуренции; олигополистический рынок. Причины образования и виды монополий. Антимонопольное регулирование.

Тема 1.3. Платежеспособный спрос и предложение.

1. Спрос и предложение: понятие, законы, факторы, влияющие на их развитие. Равновесие на рынке. Формирование спроса и предложения. Методы анализа и оценки.

Раздел 2. Предприятие как основной субъект хозяйствования.

Тема 2.1. Общее понятие предприятий, их сущность и функции

1. Понятие и роль предприятия в рыночной экономике. Признаки предприятий, как юридического лица, самостоятельно действующего субъекта. Коммерческие и некоммерческие предприятия.
2. Предприятие общественного питания как субъект потребительского рынка. Функции предприятий общественного питания и их характеристика. Классификация предприятий общественного питания.

Тема 2.2. Организационно- правовые формы предприятий

Производственные и потребительские кооперативы. Общие и отличительные черты кооперативов. Кредитная кооперация и порядок создания кредитного кооператива. Хозяйственные товарищества и общества. Объединение лиц, объединение капиталов. Полное товарищество и товарищество на вере. Общество с ограниченной ответственности(ООО) – форма организации предпринимательской деятельности. Основные административные документы о создании ООО.

Общество с дополнительной ответственностью(ОДО)- разновидность хозяйственных обществ.
Правовая особенность ОДО. Отличия ООО от ОДО.
Акционерное общество, особенности создания. Органы управления и преимущество АО.
Открытое и закрытое акционерное общество (ЗАО и ОАО), их различия.
Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Учредительные документы предприятий. Их сходство и различия. Руководство унитарных предприятий. Объединения юридических лиц (ассоциации, союзы). Основные принципы организаций.

Раздел 3. Трудовое право.

Тема 3.1. Общая характеристика трудового права

1. Предмет трудового права, трудовые отношения. Задачи и цели трудового права.
Система и функции трудового права. Обеспечение занятости и гарантии реализации права на труд. Трудоустройство.

Тема 3.2. Трудовой договор

- 1.Понятие трудового договора. Порядок заключения и изменения трудового договора.
2. Трудовой договор: стороны трудового договора, обязательные условия трудового договора.
3. Расторжение трудового договора.

Темам 3.3. Материальная ответственность работника и работодателя. Дисциплина и охрана труда

1. Пределы материальной ответственности работника. Полная материальная ответственность работника. Порядок взыскания ущерба.
 2. Понятие дисциплины труда. Трудовые отношения и дисциплинированность. Организация дисциплинарных отношений. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Методы управления дисциплинарными отношениями.
- Правовые основы охраны труда. Условия труда. Обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда на предприятиях общественного питания.

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»

1.1.Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 10 часов, из них:

Теоретические занятия –10.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью изучения курса дисциплины является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.
Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

В результате изучения предмета слушатель должен знать:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета слушатель должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Общие сведения о продуктах.	1	1	
3	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	4	4	
4	Зерно и продукты его переработки.	1	1	
5	Рыба и рыбные продукты.	1	1	
6	Мясо и мясные продукты.	1	1	
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	1	1	
8	Молоко и молочные продукты.	1	1	
9	Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке продуктов.	1	1	
10	Вкусовые продукты. Дифференцированный зачет	1	1	
	Итого	10	10	

Программа дисциплины**Тема 1. Введение**

Предмет и задачи товароведения. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Тема 2. Общие сведения о продуктах

Химический состав продовольственных товаров. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах.

Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Тема 3. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам. Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Корнеплоды. Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основные хозяйственно-ботанические сорта. Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Луковые овощи. Особенности химического состава. Основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование. Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Флодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы. Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии. Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 4. Зерно и продукты его переработки

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Крупаыные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Икра рыб. Виды икры, 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.

Тема 6. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и

использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Колбасные, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

Пищевые жиры. Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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. Молоко и молочные продукты

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

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование. Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 9. Соевые продукты. Новейшие технологии по переработке

продуктов. Соя. Производство и использование. Новые продукты в питании населения.

Тема 10. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании,

классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 11. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Крахмал и крахмал продукты. 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.

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

Учебная дисциплина «Физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 8 часов, из них:

Теоретические занятия –18.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины является ознакомление с принципами и основами рационального питания и формирование навыка использования санитарно-гигиенических правил в профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины слушатель должен знать:

- Основные пищевые вещества, их роль в жизнедеятельности организмов;
- Основные принципы рационального сбалансированного питания;
- Морфологию микробов и основы микробиологию основных пищевых продуктов;
- Возможные источники микробиологического загрязнения на предприятиях общественного питания;
- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания;
- Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации–

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- Определять качество продуктов, условия хранения и сроки;
- Рассчитывать энергетическую ценность продуктов питания;
- Применять принципы рационального питания в соответствии с физиологическими потребностями при составлении меню;
- Принимать меры по предупреждению пищевых заболеваний и пищевых отравлений;
- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Основы физиологии питания.	1	1	
2	Основы эпидемиологии.	1	1	
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	1	1	
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	1		
5	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	1	1	
6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	1	1	
7	Охрана окружающей среды.	1	1	
	Дифференцированный зачет	1	1	
	Итого	8	8	

Программа дисциплины

Тема 1. Основы физиологии питания

Биологическое значение пищи. Суточная норма, калорийность. Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров. Минеральные соли — значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления. Витамины — значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В 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.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.). Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: 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 токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий.

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

Пищевые отравления не бактериального, происхождения. Отравления несъедобными 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

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест. Санитарные требования к содержанию помещений. 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. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация). Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и 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.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Требования к санитарной одежде, ее хранение.

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

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды. Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Учебная дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 12 часов, из них:

Теоретические занятия –12.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины является приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков по вопросам производственной и организационно - хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

В результате изучения дисциплины слушатель должен знать:

- особенности деятельности функции ПОП;
- основные виды, типы и классы ПОП;
- организацию продовольственного и материально - технического снабжения;
- организацию складского, тарного и весового хозяйства;

- требования к складским и производственным помещениям;
- структуру производства предприятий;
- рациональную организацию труда, технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.

В результате изучения дисциплины слушатель должен уметь:

- организовать приемку, хранение, отпуск всех видов продуктов;
- рационально и эффективно организовывать производственный процесс в различных цехах предприятия;
- обеспечивать соблюдение технологического процесса производства продукции;
- правильно организовывать рабочие места в цехах
- ;работать с технологической документацией;
- подбирать по назначению оборудование, инструменты, инвентарь;
- организовывать хранение и отпуск готовой продукции.

Тематический план дисциплины

«Организация производства предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	теория	практика
1	Характеристика предприятий общественного питания	1	1	
2	Организация снабжения ПОП	2	2	
3	Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов	2	2	
4	Организация работы доготовочных цехов	2	2	
	Дифференцированный зачет	1	1	
	Всего	8	8	

Программа дисциплины

Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания

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

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.

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

Тема 3. Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов.

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.
Организация работы цехов овощного, мясного, рыбного цеха. Организация рабочих мест.

Тема 4. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы холодного и горячего цеха. Организация рабочих мест.

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 8 часов, из них:

Теоретические занятия –8.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины является формирование знаний и навыков составления меню

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- механизм ценообразования в общественном питании;
- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;
- порядок составления плана-меню, меню;
- порядок учета продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции в предприятиях общественного питания;

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- оформлять документы по движению продукции на производстве;
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;
- составлять план-меню, меню;– составлять калькуляцию на продукцию;
- пользоваться Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий технологическими картами и технико-технологическими картами
- ведения калькуляционного учета на предприятиях общественного питания

Тематический план дисциплины

№	Наименование тем	Всего	Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
2	Материальная ответственность.	1	1	
3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	1	
4	Ценообразование на ПОП.	1	1	
5	Калькуляция на ПОП	1	1	

6	Отчетность материально-ответственных лиц	1	1	
7	Инвентаризация продуктов и тары	1	1	
	Дифференцированный зачет	1		
	Итого	8	8	

Программа дисциплины

Тема 1. Введение

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Задачи бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.

Тема 2. Ценообразование в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок(наценок). Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.

Изучение структуры построения прейскурантов. Работа с прейскурантами цен.

Тема 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Изучение разделов Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.

Тема 4. Калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции.

Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню, порядок составления и утверждения. Составление меню.

Тема 5. Ответственность материально-ответственных лиц

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах. Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

Тема 6. Инвентаризация продуктов и тары

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

Тема 5. Ответственность материально-ответственных лиц

Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах. Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых составляется отчет.

Тема 6. Инвентаризация продуктов и тары

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

Профессиональные дисциплины

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной подготовки - профессиональные дисциплины.

Общий объём – 16 часов, из них:

Теоретические занятия –16.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины является освоение обучающимися материально-технической оснащенности предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- Правила их безопасного использования;
- Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- Подбирать необходимое технологическое оборудование;
- Обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного цеха;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;

Тематический план дисциплины

	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1	Охрана труда и техника безопасности	1	1	
2	Общие сведения о машинах	2	2	
3	Механическое оборудование	2	2	
4	Тепловое оборудование	2	2	
5	Холодильное оборудование	2	2	
	Дифференцированный зачет	1	1	
	ИТОГО	10	10	

Программа дисциплины

Тема 1. Охрана труда и техника безопасности

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. Расследование и учет несчастных случаев

на производстве. Гигиена труда и производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.

Тема 2. Общие сведения о машинах

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

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы. Их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени.

Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Машины хлебрезательные, для нарезания гастрономических продуктов.

Хлебрезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы.

Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлебрезательных машин.

Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

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. Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве.

Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Эспрессо-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосиковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы.

Жарочно-пекарное оборудование. Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.

Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики. Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи.

Тема 5. Холодильное оборудование

Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика.

Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Ледогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики.

Профессиональный модуль 01. «Технология приготовления блюд массового спроса»

1.1. Место модуля в структуре образовательной программы профессиональной подготовки

- профессиональные дисциплины.

Общий объём – 76 часов, из них:

Теоретические занятия – 76.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Основной целью является формирование знаний технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией

В результате освоения ПМ слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов
 - технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов
 - технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
- технологию приготовления и подачи супов и соусов

- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления мучных изделий
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- сроки хранения и реализации продуктов питания

В результате освоения ПМ обучающийся должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- правильно использовать применяемое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуду
- пользоваться сборниками рецептов, стандартными и технологическими картами при изготовлении блюд

Тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Практика
1	Блюда из овощей и грибов.	6	6	
2	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	8	8	
3	Супы и соусы.	10	10	
4	Блюда из рыбы.	16	16	
5	Блюда из мяса и домашней птицы.	22	22	
6	Холодные блюда и закуски.	6	6	
7	Сладкие блюда и напитки.	6	6	
	Экзамен	2	2	
	Всего	60	60	

Программа модуля

Тема 1. Блюда из овощей и грибов. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями. Ознакомление с темами курса. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

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.).

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запечённых овощей- ассортимент, характеристика, у органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Тема 2. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Блюда и гарниры на 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, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

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

Тема 3. Супы и соусы

Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров. Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Сроки хранения и реализации. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Способы и процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения.

Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции.

Ассортимент молочных супов. Технологический. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации.

Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения.

Классификация соусов по виду и температуре подачи. Технологическое оборудование, производственный инвентарь - назначение, правила безопасной эксплуатации. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: бульонов, пассерования муки, соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, мясного сока. Правила охлаждения и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Технология приготовления соуса белого, красного основного. Приготовление производных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подачи. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Дефекты, способы устранения и предупреждения. Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления заправок и маринадов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Температура приготовления и отпуска. Способы сервировки, оформления. Дефекты способы предупреждения и устранения.

Тема 4. Блюда из рыбы

Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия 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).

Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема.

Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, тушения.

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.

Приготовление блюд из рыбы.

Тема 5. Блюда из мяса и домашней птицы

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. 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. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек". Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения.

Тема 6. Холодные блюда и закуски

Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Классификация бутербродов приготовления, температуре подачи. Приготовление простых, сложных бутербродов. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей): холодных, горячих. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Приготовление ассорти рыбного, мясного. Декорирование, отпуск бутербродов, соблюдение

температурного режима. Технология приготовления салатов из сырых овощей: «Весна», витаминного, летнего, из белокочанной капусты, краснокочанной капусты.

Технология приготовления салатов из вареных овощей: винегретов, салата картофельного, салата картофельного с кальмарами, салата мясного, рыбного, с курицей, салата – коктейля.

Подготовка основных и гастрономических продуктов; Организация рабочего места повара при приготовлении холодных закусок; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных закусок: фаршированных яиц, шпротов с лимоном; паштета из печени и т.д. Оформление, отпуск, требование к качеству. Соблюдение температурного режима, правил безопасности при хранении, санитарии и гигиены, условия и сроки хранения. Технология приготовления, оформления простых холодных блюд

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд: яйца под майонезом с гарниром; помидоры, фаршированные мясным салатом; рыба отварная с гарниром и хреном; рыба заливная с гарниром; ростбиф с гарниром; студень говяжий. Оформление, отпуск, требование к качеству, соблюдение температурного режима, условия и сроки хранения.

Тема 7. Сладкие блюда и напитки

Пищевая ценность и классификация сладких блюд. Роль сладких блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность сладких блюд. Классификация сладких блюд. Специфические приемы при приготовлении сладких блюд. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд. Правила подготовки свежих фруктов и ягод. Технология приготовления, оформление и подача свежих фруктов и ягод. Приемы карвинга.

Требования к качеству блюд их свежих фруктов и ягод. Технология приготовления желированных сладких блюд Подготовка желирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал. Технология приготовления желе. Виды и ассортимент желе. Технология приготовления самбука. Технология приготовления мусса. Технология приготовления крема. Требования к качеству, оформление и отпуск желированных сладких блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: каша «Гурьевская», пудинги, суфле, шарлотка яблочная, яблоки запеченные.Способы сервировки и варианты оформления запеченных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные в карамели, с медом. Способы сервировки и варианты оформления горячих жареных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев, отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков. Технология приготовления горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад.

Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков

Программа учебной и производственной практики

Основной целью учебной и производственной практики является овладение навыками профессиональной деятельности профессии Повар, приобретение необходимых умений практической работы, закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения.

В результате освоения слушатель должен иметь практический опыт:

- Обработки нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовления основных супов и соусов;
- Обработки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- Обработки мяса и домашней птицы - сырья;
- Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- Подготовки гастрономических продуктов;
- Приготовления и оформление холодных блюд и закусок;
- Приготовления сладких блюд и напитков;

В результате освоения слушатель должен уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
- использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, посуду и правильно ухаживать за ними.

В результате освоения слушатель должен знать:

- технологию первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов,
- технологию приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов
- технологию приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
- технологию приготовления и подачи супов и соусов
- технологию приготовления и подачи блюд из рыбы
- технологию приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления мучных изделий
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, и последовательность выполнения операций по подготовке их к тепловой обработке;

Программа учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	<p>Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов: сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка Приготовление блюд и гарниров и припущенных овощей и грибов Приготовление вторых блюд из овощей и грибов в варёном, тушеном, дареном, запечённом виде Порционирование(комплектация) блюд</p>	18
2.	<p>Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных- изделий, яиц, творога, теста: Подготовка круп (переборка, промывание, просеивание, обжарка), бобовых (переборка, удаление шелухи, примесей, промывание, замачивание), макаронных (просеивание мелких изделий) к варке. Приготовление каш из круп: рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление блюд из каш: котлет, биточков, запеканок, крупеника. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий: макаронника, запечённых с сыром, лапшевника с творогом. Подготовка яиц. Приготовление омлетов, яичниц. Приготовление горячих блюд из творога. Вареники. Вареники ленивые, сырники из творога, пудинг из творога, запеканка. Приготовление блюд из теста: блинчики, оладьи, лапша домашняя</p>	18
3.	<p>Раздел 3. Приготовление супов и соусов Проработка формы нарезки для приготовления различных супов. Приготовление супов. Приготовление соусов</p>	6
4.	<p>Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p>	6
5.	<p>Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы</p>	12
6.	<p>Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок Приготовление бутербродов Приготовление салатов из свежих и вареных овощей, винегретов Приготовление и оформление закусок из овощей, грибов, яиц, мяса, птиц</p>	6
7.	<p>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление железированных сладких блюд. Приготовление горячих напитков: кофе, какао, чая. Приготовление холодных напитков: напитка клюквенного, апельсинового</p>	6
	ИТОГО	72

Программа производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Инструктаж по безопасным условиям труда, ознакомление с рабочим местом	8
2	Блюда и гарниры из овощей	8
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы	8
4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы	16
4.	Супы	16
5.	Соусы	8
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	8
7.	Блюда из яиц, творога	8
8.	Рыбные блюда	8
9.	Мясные блюда	16
10	Холодные блюда и закуски	
11	Сладкие блюда и напитки	8
12	Зачет по практике	8
	ИТОГО	120

Перечень блюд для производственной практики обучающихся

Наименование темы	Кол-во дней	Кол-во час
Тема: Вводное занятие Инструктаж по безопасным условиям труда, ознакомление с рабочим местом	1	8
Тема: Блюда и гарниры из овощей Рагу овощное, голубцы овощные, перец фаршированный, рулет картофельный	1	8
Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Подготовка рыбы к фаршированию.	1	8
Тема: Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Обвалка говядины, свинины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и говядины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Заправка кур для жарки и варки	2	16
Тема: Супы Щи по-уральски, борщ флотский. Суп крестьянский, суп-пюре из разных овощей	2	16

Окрошка овощная. Суп сладкий из ягод и фруктов		
Тема: Соусы Соус белый основной Соус красный основной. Маринад овощной. Соус сметанный	1	8
Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Котлеты рисовые Макаронник Пюре из бобовых Лапшевник из творога	1	8
Тема: Блюда из яиц, творога Омлет смешанный. Вареники ленивые Яичная кашка Сырники творожные	1	8
Тема: Рыбные блюда Котлеты рыбные с гарниром Рыба запечённой Рыба тушёная Рыба припущенная	1	8
Тема: Мясные блюда Мясо шпигованное, плов Рагу из свинины или курицы, гуляш, печень жаренная Азу с гарниром, ромштекс с гарниром Бефстроганов из отварной говядины, куры отварные, куры жареные	2	16
Тема: Холодные блюда и закуски Бутерброды открытые, закрытые, горячие. Салаты из свежих овощей, салаты из вареных овощей, рыба под маринадом	1	8
Тема: Сладкие блюда и напитки Кофе с молоком, какао Кисель, яблоч печеных	1	8