

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»


/С.М.Звягинцев/

« 04 » сентября 2021 г.

Основная образовательная программа профессионального обучения

**Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих**

Квалификация (профессия) 16675 Повар

Категория слушателей: совершеннолетние граждане

Объем: 396 часов

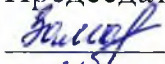
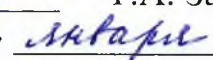
Срок: 3 месяца

Форма обучения: очная

Организация обучения: единовременно (непрерывно) с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Программа рассмотрена на заседании ПЦК подготовки квалифицированных рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского политехникума»

Председатель цикловой комиссии

 Г.А. Замана
« 11 »  2021г.

Рабочая программа профессиональной подготовки разработана на основе профессионального стандарта №557 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Клестова Вера Володаровна, преподаватель высшей категории, ГАПОУ СО Богдановичский политехникум, г. Богданович,

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	11
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	32
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	36

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа предназначена для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар. При составлении образовательной программы за основу взяты:

Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Рабочая программа профессиональной подготовки разработана на основе профессионального стандарта №557 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н и с учетом запросов регионального рынка труда.

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей, служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих выпуск 3;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Профессиональный стандарт №557 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н.

В программу включены учебные планы, тематическое планирование и программы курсов «Охрана труда» (8 часов), «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (10часов), «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» (10часов), «Техническое оснащение и организация рабочего места» (10часов), «Технология приготовления блюд (154 часа), «Производственное обучение» (54 часа), «Производственная практика» (144 часа). Итоговая аттестация (6часов) Итого 396 часов

В результате подготовки на курсах получают знания по единым требованиям к сырью, готовым блюдам, полуфабрикатам, мучным и кондитерским изделиям, определяют расходы сырья на изделия. На производственном обучении отрабатывают навыки приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий. На теоретических занятиях предусматривается проведение лекций, собеседований, обсуждение конкретных производственных ситуаций.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Программа повышения квалификации является программой дополнительного профессионального образования в соответствии с ГОС по профессии Повар, реализуемой в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» в условиях опережающего профессионального обучения работников организаций в случае угрозы массового увольнения.

1.2 Требования к слушателям

Лица, поступающие на обучение, должны иметь опыт профессиональной деятельности. Обучающиеся проходят входной контроль на предмет выявления уровня профессиональной подготовки по данной профессии. В зависимости от уровня их компетентности составляется индивидуальный план подготовки или комплектуется группа, программа подготовки которой корректируется в сторону изменения нормативного срока подготовки за счет сокращения содержательной части и определения видов выполняемых работ во время стажировки.

1.3 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель будет **иметь практический опыт:**

- разрабатывать технико-технологические карты, рассчитывать сырье
- оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях
- овладеть определёнными профессиональными навыками и приёмами по подготовке сырья к производству
- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов, муки, жиров, сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
 - температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
 - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
 - правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков
- правила проведения бракеража
- способы сервировки и варианты оформления
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи
- требования к качеству сладких блюд и напитков
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4 Квалификационная характеристика выпускника

Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара в организациях предприятиях общественного питания.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих дисциплин

«Охрана труда» «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Технология приготовления блюд, «Производственное обучение, «Производственная практика»

1.5 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 396 часов (3 мес.) при учебной нагрузке 36 часов в неделю по очной форме обучения. Других форм обучения не предусмотрено.

Сводный тематический план

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	Из них на лаб. раб. и практич. занятия	Распределение по месяцам			Форма контроля
1	Блок общепрофессиональных дисциплин						
1.1	Охрана труда	8	4	8			зачет
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	4	10			зачет
1.3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	6	10			зачет
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	6	10			зачет
	Итого по блоку:	38	20	38			
2	Блок профессиональных дисциплин						
2.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	20	10	20			зачет
2.2	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	24	12	24			зачет
2.3	Приготовление супов и соусов	20	10	20			зачет
2.4	Приготовление блюд из рыбы	20	10	20			зачет
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	20	10	10	10		зачет
2.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20	10		20		зачет
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков	10	6		10		зачет
2.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	20	10		20		зачет
	Итого по блоку:	154	78	94	60		
3	Практическое обучение (производственная практика)						
3.1	Производственное обучение	54	54		54		зачет
3.2	Производственная практика	144	144		16	128	зачет
	Итого по блоку:	198	198		70	128	
4	Итоговая аттестация	6				6	Квалификационный экзамен
	Всего:	396	296	132	130	134	

Рабочая программа «Охрана труда»

Рабочая программа по курсу «Охрана труда» разработана в соответствии со ст. 18 ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации», положением о порядке обучения и проверки знаний по охране труда руководителей и специалистов Свердловской области и утвержденным постановлением Свердловской области от 19.05.1999 г. № 594-ПП, Типовой программы обучения по ОТ (для руководителей и специалистов, членов комиссий по проверке знаний по охране труда организаций).

Рабочая программа составлена в соответствии с основными положениями законодательных, нормативных и правовых актов по охране труда. Трудовой кодекс РФ, ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Постановление Правительства РФ от 12.08.1994 г. № 937 «О государственных нормативных требованиях по охране труда»

Общий объем часов рабочей программы 4 часа.

Из них 2 ч. – теоретическая часть, 2 ч. – практическая часть.

Программа предназначена для приобретения необходимых знаний по охране труда, для их применения в практической деятельности в сфере безопасности и охраны труда, с целью обеспечения профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

Тематический план

Темы	Наименование темы	Общее кол-во часов	В том числе	
			Теоретические занятия	Практические занятия
1	<p>Понятие об охране труда. Основные положения законодательства о труде РФ. Трудовой договор</p> <ul style="list-style-type: none"> • Трудовые права и обязанности работников их социальные права при прекращении трудовой деятельности. • Порядок оформления трудовых отношений. <p>Содержание трудового договора. Основная задача охраны труда.</p>	2	1	1
2	<p>Основные вредные и опасные производственные факторы их классификация и влияние на здоровье .Производственный травматизм</p> <ul style="list-style-type: none"> • Понятие об условиях труда, вредных и опасных производственных факторах; • Цель проведения аттестации рабочих мест. Меры защиты и воздействия на ОВПФ • Основные причины травматизма. • Порядок оформления и расследования Н/Сл 	2	1	1
3	<p>Пожарная безопасность. Электробезопасность. Способы и средства предотвращения пожаров. Действия персонала при их возникновении.</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные поражающие факторы пожара; • основные задачи пожарной профилактики; 	2	1	1

	<ul style="list-style-type: none"> • мероприятия по обеспечению пожарной безопасности; • виды электротравм. Обеспечение электробезопасности (факторы поражающего действия электротока). Средства защиты от электротока. 			
4	<p>Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила оказания доврачебной помощи при получении производственных травм; • действия работающих при возникновении несчастных случаев на участках 	2	1	1
Итого		8	4	4

Содержание программы дисциплины «Охрана труда»

1. Понятие об охране труда. Основные положения законодательства о труде в РФ. Трудовой договор.

Слушатель:

Должен знать:

вопросы трудовых отношений, устанавливаемые и регулируемые трудовым кодексом РФ;

вопросы социально-трудовых отношений, регулируемые коллективным договором.

2. Основные вредные и опасные производственные факторы. Их классификация и влияние на здоровье.

Должен знать:

значение проведения аттестации рабочих мест;

условия труда, вредные и опасные производственные факторы на участке трудовой деятельности;

пути уменьшения воздействия ОВПФ.

Производственный травматизм, анализ его причин, мероприятия по предупреждению травматизма. Расследования и учет несчастных случаев.

Должен знать:

основные причины производственного травматизма. Виды травм. Назначение СИЗ;

порядок и оформление расследования п/сл. на производстве.

Уметь:

правильно применять и использовать СИЗ.

3. Пожарная безопасность. Способы и средства предупреждения пожаров. Действия персонала при их возникновении. Электробезопасность.

Должен знать:

основные поражающие факторы пожара;

основные задачи пожарной профилактики;

мероприятия по обеспечению пожарной безопасности;

требования к содержанию территорий и помещений;

порядок совместных действий работников предприятия и пожарной охраны при ликвидации пожаров;

факторы поражающего действия электрического тока;
виды электротравм;
обеспечение электробезопасности;
средства защиты от электрического тока.

4. Оказание первой помощи пострадавшим при несчастном случае.

Должен знать:

правила и приемы оказания доврачебной помощи при получении производственных травм;

действия работающих при возникновении несчастных случаев на участках.

Уметь:

выполнять способы искусственного дыхания;

производить наружный массаж сердца;

оказывать первую помощь при различных видах травм.

Техника безопасности в конкретном производстве (торговля).

Должен знать:

требования, правила и нормы безопасности конкретных технологических процессов;

требования и инструкции по охране труда на рабочем месте;

вредные производственные факторы характерные при осуществлении технологического процесса в данном производстве.

Итоговые занятия.

Рабочая программа «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Изучение данной программы позволит слушателям овладеть определёнными профессиональными навыками и приёмами по подготовке сырья к производству, соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении блюд, создания санитарных условий для реализации готовой продукции.

В результате освоения дисциплины слушатель 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 дисциплины слушатель должен знать:

- основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, рабочим местам, 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

№т емы	Наименование тем	Количество часов
1	Личная гигиена работников П.О.П.	2
2	Санитарные требования к устройству и содержанию П.О.П.	2
3	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2
4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места	2
5	Санитарные требования к реализации готовой продукции	2
Итого		10 часов

Тема 1. Личная гигиена работников П.О.П.

Личная гигиена . Санитарный режим работников на производстве..
Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды.
Предохранительные прививки, их значение.

Тема 2. Санитарные требования к устройству и содержанию П.О.П.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно- пищевое законодательство и организация санитарно пищевого надзора.

Тема 3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Материал, идущий на изготовление посуды и оборудования. Расстановка оборудования, содержание его в чистоте. Санитарные требования к инвентарю и инструментам⁴ маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение, моющие средства, используемые для посуды.

Тема 4. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места.

Санитарно- гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной продукции. Санитарные требования к рабочему месту, механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Тема 5. Санитарные требования к реализации готовой продукции

Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха.

Рабочая программа «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

-ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Тематический план

№ тем	Наименование тем	Общее количество часов
1	Роль пищи для организма человека	2
2	Общие сведения о пищевых продуктах.	2
3	Пищеварение и усвояемость пищи.	2
4	Основные группы продовольственных товаров	2
5	Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов	2
Итого		10

Содержание программы

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Тема 1. Роль пищи для организма человека

Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека.

Основные процессы обмена веществ в организме. Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.

Тема 2. Общие сведения о пищевых продуктах

Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.

Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов.

Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для жизнедеятельности человека.

Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени.

Усвояемость пищи.

Понятие усвоенной пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи.

Рациональное сбалансированное питание.

Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания

Тема 4. Основные группы продовольственных товаров

Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.

Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки..

Рыба и рыбные продукты.

Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Мясо и мясные продукты.

Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Молоко и молочные продукты.

Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Яйца и яйцепродукты.

Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Пищевые жиры.

Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Зерно и продукты его переработки.

Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.

Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Вкусовые товары.

Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.

Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Тема 5. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов

Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха. Составы газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении. Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования.

Транспортировка и реализация различных видов продовольственных товаров

Рабочая программа «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Целью изучения курса «Оборудования предприятий общественного питания» является изучение механического, теплового и холодильного оборудования, его классификации, особенностей эксплуатации, вооружение будущих специалистов теоретическими, и практическими знаниями.

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования.

Тематический план

№ тем	Наименование тем	Общее количество часов
1	Введение. Машины для обработки овощей и картофеля	2
2	Машины для обработки мяса и рыбы	2
3	Варочное оборудование	2
4	Аппараты для жарки и выпечки	2

5	Холодильное оборудование, Весовое оборудование	2
Итого		10

Содержание программы «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Тема 1. Введение

Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности роста производительности, улучшения качества продукции и повышения экономической эффективности деятельности предприятий. Классификация машин, применяемых на П.О.П.. Основные части и детали машин, их назначение. Использование импортного оборудования на П.О.П., так как многие предприятия строятся с участием иностранных фирм.

Машины для обработки овощей и картофеля

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Картофелечистка МОК- 250; Картофелеочистительная машина М5; М15; Машины и механизмы для нарезка свежих и варёных овощей; Машина МР050-200; Механизм МККФ-270; Машины и механизмы для протирания овощей; Механизм МКЗ-20; Протирочная машина МП-800.

Тема 2. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация; Мясорубка МИМ-82; МКМ-82; Мясорыхлительная машина МРМ-15; Котлетоформовочная машина МФК-2240; Рыбоочистительная машина РО-1м;

Тема 3. Варочное оборудование

Котёл пищеварочный электрический опрокидывающий КПЭ-60; Электрический котёл серии Е-3078; Электрическая плита АФ-1; АР-3;ЭП-4;

Тема 4. Аппараты для жарки и выпечки

Сковорода электрическая СЭ-1; Е 1962; Фритюрница электрическая Е 1830;

Пекарный шкаф Луко Рационал ЕПС; Жаровня вращающаяся электрическая ЖВЭ-720;

Тема 5. Холодильное оборудование

Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип её действия; Шкафы холодильные ШХ 1.2; Холодильная камера КХН-2-6м; Прилавок витрина «Пингвин - В»

Весовое оборудование

Организация весового хозяйства. Технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами, меры объёма.

Рабочая программа блока профессиональных дисциплин

Основной целью изучения блока профессиональных дисциплин является:

- получение слушателями знаний, умений по технологии приготовления блюд высокого качества на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

В задачи изучения входит:

- овладение слушателями знаний и умений согласно требованиям образовательного стандарта по профессии «Повар»;

- ознакомить с основами современного производства и передовых технологий в области приготовления блюд и мучных кондитерских изделий.

После изучения тем предусматривается проведение контрольных работ, тестов, зачетов. Итоговой формой аттестации является экзамен по спецтехнологии и практическая квалификационная работа.

Тематический план

№ тем	Наименование тем	Количество часов по производственному обучению	Количество часов по технологии приготовления блюд
1.	Введение	-	2
2.	Механическая кулинария. Обработка овощей и грибов		2
3.	Механическая кулинария. Обработка рыбы		2
4.	Механическая кулинария. Обработка мяса		4
5.	Приготовление бульонов	2	2
6.	Приготовление супов	6	16
7.	Приготовление соусов	2	2
8.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6	20
9.	Блюда и гарниры из овощей	6	18
10.	Рыбные горячие блюда	4	16
11.	Мясные горячие блюда	6	16
12.	Блюда из яиц и творога	4	4
13.	Холодные блюда и закуски	6	20
14.	Сладкие блюда и горячие напитки	6	10
15.	Тесто и изделия из него	6	20
	Всего:	54	154

Содержание программы блока профессиональных дисциплин

Тема 1. Введение

Должен знать: роль повара-кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания.

Должен уметь: пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Задачи и содержание курса «Технология приготовления блюд», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий: содержание, построение, порядок.

Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Должен знать: основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины пожаров на предприятиях.

Должен уметь: оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях; пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии (проводит работник соответствующей службы). Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Должен знать: понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование). Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Должен уметь: определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Пользоваться Сборником рецептов.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей. Промывка овощей.

Прием и взвешивание: его назначение и цель:

- сортировка овощей, ее назначение, виды;
- промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука;

- очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования;

- нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд;

- рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка солено-квашенных, сушеных и мороженых овощей.

Обработка сульфитированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, меры по снижению.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы

Должен знать: технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовление полуфабрикатов.

Должен уметь: Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов; обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты для варки, припускание, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы. Производить расчеты на определение отходов при обработке рыбы, пользоваться нормативно-технической документацией.

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и других). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Должен знать: технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Должен уметь: определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать полуфабрикаты; приготавливать рубленную массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, и характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов. Обработка птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Тема 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Должен знать: основные приемы тепловой обработки продуктов.

Должен уметь: приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.

Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема 7. Супы

Должен знать: общие сведения по технологии приготовления супов, условия и сроки хранения.

Должен уметь: приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом.

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности.

Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности. Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы их концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству.

Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Тема 8. Соусы

Должен знать: технологический процесс приготовления соусов, рецептуры их, использование.

Должен уметь: приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса.

Значение соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение.

Приготовление соусов основных и производных от них.

Ознакомление с кулинарным использованием соусов.

Приготовление заправок.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг. крупы.

Должен уметь: приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш, виды каш, приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш; рецептура, технология приготовления.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использования и сроки хранения.

Тема 10. Блюда и гарниры из овощей

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей.

Должен уметь: приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса.

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Блюда и гарниры из жаренных и тушеных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Фаршированные запеченные блюда; рецептура, технология приготовления подача блюд.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

Тема 11. Рыбные блюда

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы.

Должен уметь: приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса.

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила парки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи.

Способ жарки рыбы, особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из жареной и запеченой рыбы, рецептура подачи готовых блюд.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептура, технология приготовления, подача готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Тема 12. Мясные блюда

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

Должен уметь: приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы: с соблюдением технологического процесса.

Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, рецептура, технология. приготовление и отпуск.

Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из субпродуктов рецептура, технология приготовления и отпуск.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные, рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и срок хранения.

Тема 13. Блюда из яиц и творога

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать блюда из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептура, технологи приготовления и отпуск.

Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Тема 14. Холодные блюда и закуски

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептура, технология приготовления, оформление. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Тема 15. Сладкие блюда

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и горячих напитков.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда и горячие напитки, с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд, классификация блюд.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептуры, технология приготовления, оформление.

Горячие блюда (гренки, яблоки печенные, блинчики с вареньем и .п.); рецептуры, технология приготовления и отпуск.

Блюда из концентратов, приготовление и отпуск.

Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура технология приготовления и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Тема 16. Тесто и изделия из него

Должен знать: приготовление дрожжевого теста (опарного и безопарного), процессы происходящие при брожении, расстойке. Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Выпечка изделий из теста. Отпуск.

Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста.

Бездрожжевое тесто (для лапши,пельменей, вареников, блинчиков), технология их приготовления. Посуда и инвентарь, применяемые при приготовлении теста и изделий из него.

Должен уметь: приготовление дрожжевого теста. Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, выпечка оладий, блинов; приготовление фаршей, формирование пирожков, беляшей, ватрушек, расстегаев, выпечка, жарка. Работа со сборником рецептов.

Рабочая программа производственной практики

Основной целью производственной практики является знакомство с работой технологического оборудования, с правилами рациональной организации труда и рабочих мест, с технологическими приемами механической обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и способами тепловой обработки продуктов.

Все темы направлены на получение обучающимися знаний, умений и навыков в области организации и технологии работы предприятий общественного питания, с целью повышения эффективности производств.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом в конце обучения.

В процессе прохождения производственной практики учащиеся должны:

Получить полный объем профессиональных навыков, определяемых образовательными стандартами на профессию, освоить современные технологии и прогрессивные формы, методы работы.

1. Научиться правильно и четко выполнять технологический процесс приготовления и оформления кулинарных и кондитерских изделий.

2. Научиться самостоятельно вести технологический процесс приготовления кулинарных и кондитерских изделий. Выполнять работы

согласно технологической документации.

Занятия по производственной практике проводятся в производственных цехах предприятий общественного питания ГО Богданович и других городах Свердловской области по договорам с образовательным учреждением.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен: освоить виды профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов
 - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
 - Приготовление супов и соусов
 - Приготовление блюд из рыбы
 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
 - Приготовление холодных блюд и закусок
 - Приготовление сладких блюд и напитков
- иметь практический опыт:
- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов;
 - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 - приготовления основных супов и соусов;
 - обработки рыбного сырья;
 - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - обработки сырья;
 - приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
 - подготовки гастрономических продуктов;
 - приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
 - приготовления сладких блюд;
 - приготовления напитков;
 - уметь:
 - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки приготовления блюд из овощей и грибов;
 - обрабатывать различными методами овощи и грибы;
 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
 - проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов, муки, жиров, сахара;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
 - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа производственной практики

Наименование темы	Содержание учебного материала (виды выполняемых работ)	Кол-во часов
Приготовление блюд из овощей и грибов	Правила техники безопасности, санитарии и гигиены	
	Выполнение технологической последовательности	
	Фарширование овощей различных групп	
	Приготовление блюд из овощей и грибов	
	Приготовление простых гарниров из овощей	
Итого		24
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Организация рабочего места повара в горячем и	
	Приготовление каш и гарниров из круп	
	Приготовление блюд из макаронных изделий	
	Приготовление блюд из яиц и творога	
	Приготовление простых мучных изделий из теста	
Итого		24
Приготовление супов и соусов	Техника безопасности в суповом и соусном	
	Приготовление всех видов супов: щи, борщ,	
	Приготовление соуса красного, белого основного и	
	Приготовление молочного и сметанного соуса и их	
	Приготовление соусов без муки, заправок для	
Итого		18
Приготовление блюд из рыбы	Техника безопасности при работе в рыбном цехе	
	Обработка рыбы с костным скелетом	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным	
	Приготовление простых блюд из рыбы с	
Итого		18
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Техника безопасности, правила санитарии и гигиены	
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных	
	Приготовление и оформление простых блюд из мяса	
	Приготовление блюд из домашней птицы	
Итого		18
Приготовление холодных блюд и закусок	Техника безопасности, правила санитарии и гигиены	
	Приготовление бутербродов	
	Приготовление и оформление салатов	
	Приготовление и оформление простых холодных	
Итого		18
Приготовление сладких блюд и напитков	Техника безопасности в холодном и горячем цехе	
	Техника безопасности в холодном и горячем цехе	
	Техника безопасности в холодном и горячем цехе	
Тесто и изделия из него	Приготовление изделий из дрожжевого теста	
Итого		18
Всего		144

Программа курсов «Производственное обучение» и «Технология приготовления блюд» отличаются друг от друга только целями обучения, а содержательные части этих программ идентичны, поэтому программа является единой, но перед каждым разделом программы даны требования в виде: «слушатель должен знать» и «слушатель должен уметь».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1. Для реализации программы дополнительного образования должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана,

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Таблица 1 - Формы и методы контроля и оценки освоенных умений

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Иметь опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - использовать различные технологии приготовления и оформления овощных блюд 	<p>Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки традиционных видов овощей, плодов и грибов.</p> <p>Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.</p> <p>Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.</p> <p>Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Самооценка и взаимооценка. по образцу</p>
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>Иметь опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим</p>	<p>Выполнение технологической последовательности подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста</p> <p>Демонстрация знаний основных</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Самооценка и взаимооценка по образцу.</p>

	<p>способом качество зерновых продуктов, муки, жиров, сахара</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста; 	<p>требований к правилам хранения и товароведным характеристикам различных видов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Приготовление блюд из зерновых и бобовых культур</p> <p>Приготовление блюд из яиц</p> <p>Приготовление блюд из творога</p> <p>Приготовление изделий из теста</p>	
Приготовление супов и соусов	<p>Иметь опыт:</p> <p>приготовления основных супов и соусов</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов - оценивать качество готовых блюд, 	<p>Выполнение технологической последовательности приготовления супов и соусов</p> <p>Демонстрация знаний классификации , пищевой ценности, требований к качеству основных супов и соусов</p> <p>Приготовление основных супов и соусов с использованием различных способов тепловой обработки</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости.</p> <p>Самооценка и взаимооценка по образцу.</p>
Приготовление блюд из рыбы	<p>Иметь опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки рыбного сырья 	<p>Выполнение технологической последовательности подготовки сырья и</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических</p>

	<p>-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</p> <p>- оценивать качество готовых блюд</p>	<p>приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>Демонстрация знаний классификации , пищевой ценности, требований к качеству рыбного сырья</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>Приготовление простых блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки</p>	<p>работ по оценочной ведомости. Самооценка и взаимооценка по образцу.</p>
<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Иметь опыт:</p> <p>- обработки сырья</p> <p>-приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов</p>	<p>Выполнение технологической последовательности подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Демонстрация знаний основных требований к классификации , пищевой ценности, требований к качеству мяса</p> <p>Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы с использованием различных способов тепловой обработки</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Самооценка и взаимооценка по образцу.</p>

	<p>и блюд из мяса и домашней птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы - оценивать качество готовых блюд 		
<p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>Иметь опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки гастрономических продуктов - приготовления и оформления холодных блюд и закусок <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок - оценивать качество холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима 	<p>Выполнение технологической последовательности подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p> <p>Демонстрация знаний основных требований к классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок с использованием различных способов тепловой обработки</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических работ по оценочной ведомости. Самооценка и взаимооценка по образцу.</p>
<p>Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Иметь опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сладких блюд 	<p>Выполнение технологической последовательности приготовления</p>	<p>Оценка мастера результатов выполнения и защиты практических</p>

	<p>- приготовления напитков</p> <p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и ингредиентов</p> <p>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и напиткам</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков</p> <p>оценивать качество готовых блюд</p>	<p>сладких блюд и напитков</p> <p>Демонстрация знаний основных требований к классификации, ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сладких блюд и напитков</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков с использованием различных способов тепловой обработки</p>	<p>работ по оценочной ведомости.</p> <p>Самооценка и взаимооценка по образцу.</p>
--	---	--	---