

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГПОУ КемТИПиСУ)**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР


Шевалье С.О.
2020 г.

число _____ месяц _____ год

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар
(профессиональная подготовка)**

Количество часов: **640**

Кемерово, 2020 г.

Составители программы:

А.В. Баринова, мастер производственного обучения

С.В. Тарасова, мастер производственного обучения

Н.Н. Кошкарлова, мастер производственного обучения

Е.А. Романова, преподаватель профессионального цикла, кандидат технических наук

Согласовано с предприятием-партнером:



Подпись

М.П.

Алексей ВМ « » _____ 20__ г.
ФИО

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Методического объединения

Протокол № 1 заседания МО от « 31 » 08 2020 г.

Председатель МО

С.В. Тарасова С.В.

Программа переутверждена на 20__ / 20__ учебный год.

Протокол № ____ заседания МО от « ____ » _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель МО _____

Программа переутверждена на 20__ / 20__ учебный год.

Протокол № ____ заседания МО от « ____ » _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель МО _____

Программа переутверждена на 20__ / 20__ учебный год.

Протокол № ____ заседания МО от « ____ » _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель МО _____

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Содержание программы.....	8
Учебный план.....	19
Условия реализации программы.....	21
Контроль и оценка результатов освоения программы.....	24
Материалы для контроля знаний по дисциплинам.....	25

Пояснительная записка

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Программа предназначена для подготовки кадров для индустрии питания по профессии «Повар» (3 разряд). В программе учтены результаты запросов работодателей предприятий общественного питания города Кемерово.

Рабочая учебная программа составлена в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

Программа направлена на совершенствование общих компетенций и овладение профессиональными компетенциями, соответствующими новому виду профессиональной деятельности, приобретение квалификации, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности.

В процессе освоения программы используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, метод малых групп, упражнения, работа с материалами Интернет-ресурсов, самостоятельная работа с различными источниками, практикум.

Общая трудоемкость программы составляет 640 академических часов, в том числе 210 часа аудиторной работы и 430 часов практической работы слушателей.

Цель: формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности 33.011 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Для реализации данной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- освоить теоретические знания по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
- сформировать профессиональные навыки для выполнения указанного вида профессиональной деятельности;
- создать условия для приобретения практического опыта по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Образовательные результаты освоения программы.

Слушатель, освоивший программу должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку традиционных видов сырья.

ПК 1.3 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента.

ПК 5.1 Осуществлять организацию работы цехов предприятий общественного питания.

В результате освоения программы слушатель должен **уметь:**

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

- проводить органолептическую оценку качества различных продуктов;

выполнять экономические расчеты;

- группировать основные фонды по различным критериям;

- рассчитывать амортизацию основных фондов различными способами;

- рассчитывать производительность труда;

- рассчитывать заработную плату и др. выплаты;

- составлять банк вакансий;

- составлять трудовой договор в соответствии с законодательством РФ.

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающего населения от негативных факторов воздействия ЧС;

- предпринимать профилактические меры для снижения опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

- фиксировать совершение хозяйственных операций в первичных документах учета;

- рассчитать потребное количество сырья для выполнения производственной программы;

- рассчитать технико – технологические карты;

- рассчитать нормы выхода крупнокусковых порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, отходов и потерь;

- рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы, морепродуктов;

- рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов;

- рассчитать нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - рассчитать расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий.
- производить санитарную обработку основного технологического оборудования кулинарного производства;
- осуществлять правильную, безопасную эксплуатацию основного технологического оборудования;
 - организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
 - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
 - проводить отпуск готовую кулинарную продукцию в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;
 - оказать первую доврачебную помощь на производстве;
 - применять первичные средства пожаротушения.

Знать:

- основные группы микроорганизмов;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- 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 плодово-овощных продуктов и грибов;
- ассортимент и характеристику различных продуктов;
 - общие требования к качеству различных продуктов;
 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных продуктов;
 - определение рынка и рыночной экономики;
 - основные элементы рынка;
 - классификацию предприятий по различным критериям;
 - экономическую сущность основных фондов;
 - понятие производительности труда;
 - классификацию издержек производства и пути их снижения;
 - механизм формирования заработной платы;

- рынок труда, понятие безработицы;
- трудовое право, трудовое законодательство;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе и в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- способы оказания первой доврачебной помощи;
- основные законодательные акты, определяющие регламент работы с материальными ценностями;
- общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания;
- виды материальной ответственности;
- принцип построения Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
- правила расчета норм закладки сырья для кулинарных блюд и изделий;
- технологию работы с таблицами и справочными материалами Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
- назначение, основных видов технологического оборудования кулинарного производства;
- правила его безопасного использования;
- способы проведения санитарной обработки;
- принципы организации кулинарного производства;
- правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- правила составления меню;
- порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- первичные способы пожаротушения, действия при возникновении пожара;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, морепродуктов, круп, бобовых, молочных и гастрономических продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технику обработки сырья;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи;
- правила хранения сырья;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд.

Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией во время итоговой аттестации по программе в форме устного ответа на вопросы по основным разделам программы и выполнения практического задания на рабочем месте.

Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по результатам выполнения заданий каждого этапа экзамена (устные ответы и выполнение практического задания). Итоговая оценка за экзамен выставляется среднеарифметическая, в

спорной ситуации приоритет отдается оценке, полученной за выполнение практического задания.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебная программа

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Тема 1

Понятие о микроорганизмах, влияние на них внешних условий среды. Пищевые инфекции, пищевые отравления, общие понятия, меры предупреждения. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Тема 2

Глистные инвазии. Меры предупреждения.

Тема 3

Практическая работа №1.

Простейшие микробиологические исследования. Определение бактерий группы кишечной палочки

Раздел 2 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Тема 4

Понятие о гигиене труда. Вредные производственные факторы. Вредные привычки. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура.

Тема 5

Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Тема 6

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Тема 7

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой пищи, и обслуживанию посетителей. Санитарное пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого контроля.

Тема 8

Практическая работа №2. Приготовление дезинфицирующих и моющих средств.

Тема 9

Практическая работа №3 «Санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования, тары и инвентаря».

Итоговое занятие

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Раздел 1 Физиология питания

Тема 1.

Роль пищи для организма человека. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии человека. Состав различных продуктов питания, физиологическое значение. Энергетическая и пищевая ценность. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

Тема 2.

Практическое занятие № 1

«Расчет энергетической ценности пищевых продуктов»

Тема 3.

Физико-химические изменения в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на усвояемость.

Тема 4.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального питания. Методика составления рационов питания

Тема 5.

Практическое занятие № 2

«Составление суточного рациона питания различных групп населения»

Раздел 2 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 6.

Ассортимент и характеристика плодово-овощных продуктов, грибов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации плодово-овощных продуктов и грибов.

Тема 7.

Практическое занятие № 3

«Органолептическая оценка качества овощей и плодов (клубнеплоды, корнеплоды, луковые, капустные) по образцам и стандарту»

Тема 8.

Ассортимент и характеристика мясорыбных продуктов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясорыбных продуктов.

Тема 9.

Практическое занятие №4

«Органолептическая оценка качества мяса и рыбы по образцам и стандарту».

Тема 10.

Ассортимент и характеристика молочно-жировых продуктов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочно-жировых продуктов

Тема 11.

Практическое занятие №5

«Органолептическая оценка качества молочных и жировых продуктов по образцам и стандарту (молочные консервы, масло коровье)».

Тема 12.

Ассортимент и характеристика гастрономических продуктов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации гастрономических продуктов

Тема 13.

Практическое занятие №6

«Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов по образцам и стандарту (колбасные изделия, сыры твердые)»

Тема 14.

Ассортимент и характеристика бакалейных продуктов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации бакалейных продуктов

Тема 14.

Практическое занятие №7

«Органолептическая оценка качества бакалейных продуктов по образцам и стандарту (мука пшеничная, крупы)»

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Раздел 1 Сфера услуг в рыночной экономике

Тема 1

Рынок и структура рынка.

Тема 2

Классификация предприятий *Практическая работа «Преимущества и недостатки предприятий»*

Тема 3

Основные фонды предприятий. Производительность труда.

Тема 4

Производительность труда

Практическая работа «Расчет производительности труда»

Тема 5

Издержки производств и их снижение.

Тема 6

Механизм формирования заработной платы

Практическая работа «Расчет заработной платы».

Раздел 2 Законодательство в сфере профессиональной деятельности

Тема 7

Понятие рынка труда. Безработица.

Тема 8

Занятость и трудоустройство

Практическая работа «Составление банка вакансий»

Тема 9

Законодательство о занятости. Трудовой договор.

Тема 10

Трудовой договор *Практическая работа «Составление трудового договора».*

Требования охраны труда и техники безопасности

Раздел 1. Техногенные и природные чрезвычайные ситуации в условиях производства

Тема 1.

Общая классификация чрезвычайных ситуаций. Общие принципы и порядок деятельности человека в условиях ЧС. Российская система оповещения населения и предупреждения чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.

Применение индивидуальных средств защиты. Использование коллективных средств защиты.

Раздел 2. Пожарная безопасность

Тема 3.

Правила пожарной безопасности на производстве. Правила безопасного поведения при пожаре. Использование первичных средств пожаротушения. Правила пользования огнетушителей.

Раздел 3. Задачи и мероприятия гражданской обороны

Тема 4.

Задачи и основные мероприятия гражданской обороны на производстве. Способы и средства защиты от оружия массового поражения.

Тема 5.

Задачи и основные мероприятия гражданской обороны на производстве. Способы и средства защиты от оружия массового поражения. Использование средств индивидуальной

защиты от оружия массового поражения

Раздел 4. Первая медицинская помощь

Тема 6.

Правила оказания первой медицинской помощи на производстве.

Тема 7.

Практика оказания доврачебной медицинской помощи. Правила наложения стерильных повязок, остановка кровотечений, действия при ожогах.

Основы калькуляции и учёта в общественном питании

Тема 1

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность. Документы учета, требования к содержанию и оформлению.

Тема 2

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Принцип построения, основные разделы. Расчет норм закладки сырья для кулинарных блюд и изделий.

Тема 3

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Нормы взаимозаменяемости продуктов.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.

Общие сведения о машинах. Классификация. Основные части машин. Передаточные механизмы. Общие правила эксплуатации механического оборудования.

Тема 2.

Универсальные приводы. Их назначение, классификация. Правила эксплуатации.

Тема 3.

Характеристика машин для обработки овощей и картофеля. Картофелечистки периодического действия. Машины и механизмы для нарезки сырых и варёных овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Тема 4.

Характеристика машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Фаршемешалки. Рыбоочистители. Мясорыхлители. Универсальный привод для мясных цехов

Тема 5.

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Машины и механизмы для отжатия сока из фруктов и ягод, для измельчения сухарей и других продуктов. Машины для замеса дрожжевого и крутого теста.

Тема 6 .

Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов

Тема 7.

Правила безопасной эксплуатации механического оборудования.

Практическая работа: «Сборка и разборка сменных механизмов привода универсального».

Раздел 2 Тепловое оборудование

Тема 8.

Устройство, принцип действия универсального теплового оборудования.

Классификация теплового оборудования. Виды нагревательных элементов.

Тема 9.

Устройство, принцип действия варочного оборудования

Стационарные пищеварочные котлы. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы.

Передвижные котлы. Пароварочные шкафы.

Тема 10. Устройство, принцип действия жарочного оборудования

Сковороды электрические с непосредственным и косвенным обогревом. Электрические жарочные и пекарские шкафы. Фритюрницы. Грили.

Тема 11. Устройство, принцип действия универсального и вспомогательного оборудования.

Плиты электрические. Пароконвектомат. Кипятильник.

Тема 12. Устройство, принцип действия оборудования для раздачи пищи

Мармиты электрические для первых и вторых блюд.

Тема 13.

Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Практическая работа: «Составить таблицу возможных простейших неисправностей различных типов теплового оборудования и способов их устранения»

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 14 Устройство, принцип действия холодильного оборудования.

Характеристика холодильных веществ и их применение. Общие сведения о холодильном оборудовании Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры

Тема 15. Устройство, принцип действия холодильного оборудования.

Холодильные прилавки, витрины.

Тема 16. Правила эксплуатации холодильного оборудования

Практическая работа: «Составить таблицу возможных простейших неисправностей холодильного оборудования и способов их устранения»

Раздел 4 Организация производства предприятий общественного питания

Тема 17. Требования к производственным помещениям

Тема 18. Организация производственных заготовочных цехов. Овощной цех. Мясо-рыбный цех.

Практическая работа: «Составить технологическую линию заготовочного цеха с указанием оборудования».

Тема 19. Организация производственных доготовочных цехов. Горячий цех. Холодный цех.

Практическая работа: «Составить технологическую линию доготовочного цеха с указанием оборудования».

Тема 20. Основы составления меню.

Практическая работа: «Составить меню со свободным выбором блюд».

Современные профессиональные технологии

Тема 1.

Современные ингредиенты при приготовлении блюд. Общие сведения о растительном и животном сырье. Градация.

Тема 2.

Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях

Тема 3.

Современные приправы и специи. Влияние на вкусовые качества блюда и здоровье потребителей.

Тема 4.

Современное технологическое оборудование и инвентарь, особенности использования

приготовления блюд по современным технологиям.

Тема 5.

Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур. Знакомство с молекулярной кухней, су-вид, фудпейринг, фьюжин.

Сравнение традиционных и инновационных способов кулинарной обработки. Достоинства и недостатки.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел 1 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Тема 1

Введение в профессию. Основные направления развития кулинарии в современных условиях.

Тема 2

Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.

Тема 3

Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени.

Тема 4

Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки плодовых и десертных овощей, грибов и подготовка к фаршированию.

Тема 5

Подготовка и применение пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.

Тема 6

Основные и вспомогательные виды тепловой обработки продуктов.

Тема 7

Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.

Тема 8

Технология приготовления блюд и гарниры тушёных и запечённых овощей.

Тема 9

Технология приготовления блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.

Практическая работа «Нарезка овощей», « Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов»

Раздел 2 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 10

Подготовка круп. Классификация каш, способы тепловой обработки блюд из круп.

Тема 11

Технология приготовления каш различной консистенции. Условия, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Тема 12

Технология приготовления блюд из вязких каш.

Практическая работа «Приготовление, оформление и отпуск каш, и блюд из них»

Тема 13

Технология приготовления блюд из бобовых изделий и кукурузы. Условия, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Тема 14

Технология приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Условия, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд 4ч

Практическая работа «Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий»

Тема 15

Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из яиц, условия и сроки реализации готовых блюд из яиц. Требования к качеству готовых блюд из яиц 2ч

Тема 16

Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из творога. Условия и сроки реализации готовых блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд из творога.

Практическая работа «Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога»

Тема 17

Технология приготовления фаршей в зависимости от применяемого сырья. Условия, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Тема 18

Технология приготовления дрожжевого теста 2 способа. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Условия, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Тема 19

Технология приготовления бездрожжевого теста. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста. Условия, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа «Приготовление мучных изделий из теста с фаршем»

Раздел 3 Технология приготовления супов и соусов

Тема 20

Технология приготовлений мясного, мясокостного, костного бульонов. Технология приготовления и отпуск борщей, щей. Требования к качеству готовых супов. Условия и сроки реализации .

Тема 21

Технология приготовления солянок и рассольников. Технология приготовления супов с крупами и бобовыми изделиями. Требования к качеству готовых супов. Условия и сроки реализации.

Практическая работа «Приготовление бульонов, приготовление заправочных супов»

Тема 22

Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству готовых супов. Условия и сроки реализации готовых супов.

Практическая работа «Приготовление разных супов»

Тема 23

Значение соусов в питании. Приготовление мучных пассировок, полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления мясных красных соусов и их производных. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 24

Технология приготовления белых соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных и масляных смесей. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 25

Технология приготовления холодных, соусов. Технология приготовления сладких соусов. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Практическая работа «Приготовление различных соусов»

Раздел 4 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

Тема 26

Органолептическое определение качества сырья. Оттаивание замороженной рыбы
Организация работы рыбного цеха. Безопасные условия эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов в процессе первичной обработки рыбы.

Тема 27

Технология обработки чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы и морепродуктов.

Практическая работа «Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов»

Тема 28

Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для варки, припускания, и тушения. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки основным способом. Требования к качеству готовых полуфабрикатов и блюд. Условия и сроки реализации .

Тема 29

Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки во фритюре. Требования к качеству готовых полуфабрикатов и блюд. Условия и сроки реализации.

Тема 30

Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для запекания. Требования к качеству готовых полуфабрикатов и блюд. Условия и сроки реализации.

Практическая работа «Выполнение приёмов и операций по приготовлению полуфабрикатов и простых блюд из рыбной котлетной массы»

Тема 31

Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 32

Технология приготовления блюд из котлетной рыбной массы. Требования к качеству и сроки реализации рыбных блюд.

Практическая работа «Выполнение приёмов и операций по приготовлению полуфабрикатов и простых блюд из рыбной котлетной массы»

Раздел 5 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 33

Разруб, обвалка и деление говядины по сортам.

Тема 34

Разруб, обвалка и деление свинины и баранины по сортам.

Тема 35

Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и простых блюд из них.

Тема 36

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них.

Практическая работа «Выполнение приёмов и операций по приготовлению оформлению и отпуску блюд из мяса крупным и порционным куском»

Практическая работа «Выполнение приёмов и операций по приготовлению оформлению и отпуску блюд из мяса мелким куском»

Тема 37

Приготовление натуральной рубки и полуфабрикатов из неё. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из натуральной рубки.

Тема 38

Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление оформления и отпуск простых блюд из котлетной массы. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 39

Первичная обработка субпродуктов, определение доброкачественности сырья. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из субпродуктов. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Практическая работа «Выполнение приёмов и операций по приготовлению оформлению и отпуску блюд из натуральной рубки и котлетной массы»

Практическая работа «Выполнение приёмов и операций по приготовлению оформлению и отпуску блюд из субпродуктов»

Тема 40

Первичная обработка домашней птицы, определение упитанности и доброкачественности сырья 2ч.

Тема 41

Технология приготовления, оформления и отпуск натуральных полуфабрикатов и простых блюд из птицы. Условия и сроки реализации готовых блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд из птицы.

Тема 42

Технология приготовления, оформления и отпуск рубленых полуфабрикатов и простых блюд из птицы. Условия и сроки реализации готовых блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд из птицы.

Практическая работа «Выполнение операций по приготовление простых блюд из птицы»

Раздел 6 Приготовление холодных блюд и закусок.

Тема 43

Классификация бутербродов. Технология приготовления, оформления и отпуск горячих, холодных и закусочных бутербродов. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 44

Технология приготовления, оформления и отпуск мясных, рыбных, молочных гастрономических продуктов. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 45

Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из свежих и отварных овощей.

Тема 46

Технология приготовления, оформления и отпуск мясных, рыбных салатов. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Практическая работа «Приготовление оформление и отпуск салатов».

Тема 47

Технология приготовления, оформления и отпуск мясных и рыбных холодных закусок.

Тема 48

Технология приготовления, оформления и отпуск овощных холодных закусок. Требования к качеству готовых закусок 4ч.

Практическая работа «Приготовление простых холодных блюд».

Практическая работа «Приготовление простых холодных закусок».

Раздел 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков

Тема 44

Классификация сладких блюд. Натуральные свежие ягоды и фрукты.

Тема 44

Желированные сладкие блюда. Приготовление компотов и киселей.

Тема 45

Технология приготовления желе, мусса, самбука, горячих сладких блюд. Условия, сроки реализации и требования к качеству 4ч.

Практическая работа «Приготовление холодных сладких блюд».

Практическая работа «Приготовление холодных сладких блюд».

Тема 46

Технология приготовления и холодных напитков. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Тема 46

Технология приготовления горячих и холодных напитков. Условия, сроки реализации и требования к качеству.

Практическая работа «Приготовление напитков».

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных и луковых овощей.
2	Обработка и нарезка пряно листовых овощей и грибов, подготовка овощей к фаршированную.
3	Приготовление блюд из овощей и грибов.
4	Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из круп.
5	Приготовление блюд из макаронных изделий и бобовых
6	Приготовление блюд из яиц и творога.
7	Приготовление изделий из теста с фаршем.
8	Приготовление горячих, холодных супов
9	Приготовление соусов
10	Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы натуральным куском. Приготовление оформление и отпуск натуральных блюд из рыбы.
11	Приготовление котлетной массы и блюд из неё.
12	Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса натуральным куском (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).
13	Приготовление оформление и отпуск натуральных блюд из мяса.
14	Приготовление натуральной рубки и котлетной массы и блюд из них.
15	Обработка субпродуктов, приготовление блюд из субпродуктов.
16	Обработка домашней птицы приготовление блюд из неё.
17	Приготовление оформление и отпуск салатов и винегретов.
18	Приготовление оформление и отпуск холодных блюд и закусок.
19	Приготовление оформление и отпуск горячих и холодных сладких блюд
20	Приготовление оформление и отпуск холодных и горячих напитков
	Итого: 240

Содержание производственной практики

В результате изучения обучающийся должен	
знать:	уметь:
<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, морепродуктов, круп, бобовых, молочных и гастрономических продуктов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; - технику обработки сырья; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья; - температурный режим и правила приготовления простых блюд; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи; - правила хранения сырья; - виды технологического оборудования и 	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность сырья; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; - обрабатывать различными способами сырьё; - нарезать и формировать традиционные виды сырья; - охлаждать и замораживать готовые п/ф; - готовить и оформлять готовые блюда; - проводить бракераж готовых блюд; - обслуживать технологическое оборудования необходимое для приготовления блюд; - использовать различные технологии приготовления блюд;

В результате изучения обучающийся должен	
производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд.	

Перечень учебно-производственных работ

- нарезание овощей, мяса, рыбы;
- подготовка продуктов к тепловой обработке;
- варка бульона, отваров;
- ведение процесса тепловой обработки продуктов;
- отбивание, рыхление мяса;
- обжаривание, тушение, варка, запекание мясных, рыбных полуфабрикатов;
- обжаривание, тушение, варка, запекание овощей;
- приготовление пассеровок;
- доведение блюда до вкуса;
- последовательная закладка продуктов в блюдо;
- оформление и подача блюд;
- подготовка посуды для подачи;
- обжаривание, варка, запекание ингредиентов для бутербродов;
- приготовление заправок, масла для бутербродов, гастрономических продуктов;
- приготовление заправок;
- доведение салата до вкуса;
- подготовка посуды для подачи;
- оформление и отпуск салата.
- проведение бракеража готовых блюд.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
по профессии «Повар» (3 разряд)

Вид учебной программы **подготовка/переподготовка**

Количество учебных часов 640, в том числе теория 210 часов, практика 430 часов

№ п/п	Наименование дисциплины	Объем работы (часов)			Форма контроля знаний
		всего часов	в том числе		
			лекции, теоретические занятия	практические занятия, производственное обучение	
1	2	3	4	5	6
	Теоретическое обучение	202	130	72	
1.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	16	12	4	Зачет
2.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	28	20	8	Зачет
3.	Основы профессиональной карьеры	28	24	4	Зачет
4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	24	10	Зачет
5.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	22	18	4	Зачет
6.	Физиология питания	14	8	6	Зачет
7.	Основы товароведения продовольственных товаров	14	10	4	Зачет
8.	Требования охраны труда и техники безопасности	10	8	2	Зачет
9.	Современные профессиональные технологии	36	36	-	Зачет
	Профессиональное обучение	192	80	112	

10.	Профессиональный модуль 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	10	26	Зачет
11.	Профессиональный модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	20	40	Зачет
12.	Профессиональный модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	20	20	Зачет
13.	Профессиональный модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	40	20	20	Зачет
14.	Профессиональный модуль 5. Организация работы цехов предприятий общественного питания	16	10	6	Зачет
15.	Производственная практика	240	-	240	Диф. зачет
16.	Итоговый квалификационный экзамен	6	-	6	Экзамен
	ИТОГО	640	210	430	-

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

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.: Стан-дартинформ, 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. 112

Основные источники (печатные и электронные):

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.

— 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94723.html> (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — Москва : Академия, 2018. — 272 с. - ISBN 978-5-4468-7105-6. — Текст : непосредственный. (25 шт.)

3. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 4-е изд., стер. — М. : Академия, 2017. — 384 с.

4. Быкова, Т. О. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : курс лекций / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 175 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90909.html> (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Гомола А.И., В.Е. Кириллов, П.А. Жанин. - 5-е изд., стер. Москва : Академия, 2019. - 352 с. - ISBN 978-5-4468-7180-3. - (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=408554> (Дата обращения: 21.09.2020). — Режим доступа : для авторизированных пользователей. - Текст : электронный

6. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина, 4-е изд., стер. — Москва : Академия, 2019. — 240 с. - ISBN 978-5-4468-8748-4. - Текст : непосредственный (25 шт.)

7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина. — Москва : Академия, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-4468-8721-7. (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=416944> (Дата обращения: 21.09.2020). — Режим доступа : для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

8. Семичева, Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — Москва : Академия, 2020. — 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8. - Текст : непосредственный (25 шт.)

9. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 240 с. - ISBN 978-5-4468-7471-2. - Текст : непосредственный (25 шт.)

10. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 4-е изд., стер. — Москва : Академия, 2019. — 240 с. - ISBN 978-5-4468-8938-9. - Текст : непосредственный

11. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер.- Москва : Академия, 2019. — 304. - ISBN 978-5-4468-8720-0. - (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=416946> (Дата обращения: 21.09.2020). — Режим доступа : для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

Дополнительные источники (печатные и электронные):

1. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов : пособие / О. Я. Афанасенко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 с. — ISBN 978-985-503-575-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html> (дата обращения: 14.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Кузнецова, И. В. Документационное обеспечение управления : учебное пособие для СПО / И. В. Кузнецова, Г. А. Хачатрян. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4486-0404-1, 978-5-4488-0216-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80326.html> (дата обращения: 16.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. М. В. Климовой. - Москва : Дом славянской книги, 2017. — 576 с. - ISBN 978-5-91503-209-4. - Текст : непосредственный. (25 шт.)
4. Якушкин, Е. А. Основы экономики : учебное пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина ; под редакцией Е. А. Якушкина. — 3-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 248 с. — ISBN 978-985-503-924-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94302.html> (дата обращения: 12.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>.
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>.
3. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве [Электронный ресурс]. Электронное учебное издание. – Москва : Академия, 2014. – 1 электрон. опт. диск (DVD-ROM). – Систем. требования: Windows XP/7/8; Intel Core 2 Duo процессор, RAM 512 Мб, SVGA 1024x768, звуковая карта.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. Учебное электронное издание. – Москва : Академия, 2013. – 1 электрон. опт. диск (DVD-ROM). – Систем. Требования: Windows XP/7/8; Intel Core 2 Duo процессор, RAM 512 Мб, SVGA 1024x768, звуковая карта.
5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]. Учебно-методический компьютерный комплекс. – Саратов : Диполь, 2014. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Windows ME/2000/XP/Vista; RAM 128 Мб, SVGA 1024x768.

Календарный учебный график.

Период обучения (недели)*	Наименование модуля и дисциплины
1 неделя	Экономические и правовые основы производственной деятельности

2 неделя	Основы калькуляции и учета в общественном питании
3 неделя	Основы профессиональной карьеры Техническое оснащение и организация рабочего места
4 неделя	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Требования охраны труда и техники безопасности
5 неделя	Физиология питания
6 недель	Основы товароведения продовольственных товаров
7 недели	Современные профессиональные технологии
8 неделя	Профессиональный модуль 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
9-10 неделя	Профессиональный модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
11 неделя	Профессиональный модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
12 неделя	Профессиональный модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
13 неделя	Профессиональный модуль 5. Организация работы цехов предприятий общественного питания
13 -18 неделю	Производственная практика Итоговый квалификационный экзамен
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Сформированность обобщенной трудовой функции отслеживается на занятиях теоретического и практического курсах обучения. Результаты освоения оцениваются во время проведения текущей и итоговой аттестаций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет по отдельной учебной дисциплине и дифференцированный зачет.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Производственная практика в объеме 40 часов проходит в условиях реального производства. Отчёт о прохождении практики проходит в устной форме на выпускном квалификационном экзамене.

Обучение завершается выпускным комплексным квалификационным экзаменом. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и (или) профессионального стандарта по профессии «Бармен».

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен и выполнившим все условия заключённого на обучения договора присваивается квалификация Повар 3 разряда и принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии «Повар».

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНАМ

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

Задания для теоретического этапа:

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1. Какие факторы внешней среды особенно влияют на сохранность продовольственных товаров?
2. Как освещённость оказывает влияние на качество продовольственных товаров при хранении? Приведите конкретные примеры.
3. При выкладке, хранении и упаковке продовольственных товаров, необходимо соблюдать правила товарного соседства. Почему?
4. Что такое крупа?
5. Какую крупу вырабатывают из проса?
6. На какие типы подразделяют макаронные изделия в зависимости от формы?
7. Какие макаронные изделия относятся к трубчатым?
8. При какой относительной влажности хранят макаронные изделия?
9. Каких товарных сортов выпускают муку пшеничную?
10. На какие товарные сорта подразделяют муку ржаную?
11. Какой цвет имеет картофельный крахмал высшего сорта?
12. Почему мясо и мясные продукты являются важными продуктами питания?

13. В какие колбасы не добавляют нитриты?
14. Какие семейства основных промысловых рыб Вы знаете?
15. Какую роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека?
16. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи?
17. Какие факторы влияют на обмен веществ человека?
18. Каково значение режима питания?

Основы калькуляции и учёта в общественном питании

1. Какие виды хозяйственного учета вы знаете?
2. Назовите цели бухгалтерского учета.
3. Какие учетные измерители вы знаете?
4. Какие формы материальной ответственности вы знаете?
5. в каком случае вводится бригадная материальная ответственность?
6. В каких случаях проводят внеплановые инвентаризации при бригадной форме ответственности?
7. Что называют документом в бухгалтерском учете?
8. Какие документы называют первичными?
9. Как правильно исправить допущенные в документе ошибки?
Практические задания с использованием Сборника рецептов.
10. Какое количество сердца мороженого потребуется для приготовления 50 порций сердца, жаренного во фритюре?
11. Рассчитать, какое количество печени телячьей охлажденной необходимо для приготовления жареной печени крупными кусками на 40 порций с выходом по 75г.
12. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и реберными костями отварное (вес порции 125г)
13. Рассчитать количество основного и дополнительного сырья для приготовления 60 порций биточков из рыбной котлетной массы из толстолобика (масса порции 100г)
14. Остатки филе морского гребешка мороженого составляют 2800г. Какое количество отварного гребешка можно получить?
15. Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 15кг картофеля, жаренного брусочками, в октябре, марте?
16. Для приготовления яблок, запеченных в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок с удалённым семенным гнездом получится?
17. Какое количество отходов получится при обработке 30 кг колбасы вареной московской?
18. Заменить 20 кг творога жирного 18%-ного на творог полужирный 9%- ный , если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.
19. Рассчитать количество специй для приготовления 220 порций супа молочного рисового.
20. Рассчитать закладку специй для приготовления 80 порций кур отварных .

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Объясните значение санитарно - эпидемиологического заключения?
2. Назовите основные группы требований к предприятию общественного питания, которые содержатся в санитарных требованиях?
3. Какие условия должны соблюдаться при организации хранения
4. товаров в предприятиях общественного питания?
5. Какие товары относятся к особо скоропортящимся? Приведите примеры.
6. Каким требованиям должен соответствовать транспорт, осуществляющий перевозку продовольственных товаров?
7. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники торговли?
8. Каковы правила и сроки хранения пищевых продуктов?
9. Какие пищевые отравления вы знаете? Назовите пути их предотвращения.
10. В чем состоят основные принципы рационального питания?

Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Основные узлы машин.
2. Виды инструктажей по технике безопасности.
3. Классификация механического оборудования.
4. Передаточные механизмы.
5. Общие правила эксплуатации механического оборудования.
6. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия МОК-1 25.
7. Устройство и назначение универсального привода.
8. Устройство и правила эксплуатации сменных механизмов для нарезки овощей к приводу универсальному
9. Устройство и правила эксплуатации сменных механизмов к приводу мясного цеха.
10. Устройство и правила эксплуатации сменных механизмов кондитерского цеха.
11. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы.
12. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для подготовки кондитерского сырья.
13. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для приготовления теста и полуфабрикатов.
14. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.
15. Классификация теплового оборудования.
16. Общие сведения об электронагревательных элементах
17. Назначение, устройство и правила эксплуатации пищеварочных котлов.
18. Назначение, устройство и правила эксплуатации пароварочного оборудования.
19. Назначение устройство и правила эксплуатации жарочного оборудования.
20. Назначение устройство и правила эксплуатации универсального теплового оборудования.
21. Устройство и правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи.
22. Виды охлаждения и способы получения холода.

23. Устройство и правила эксплуатации холодильного оборудования.
24. Схема компрессионной холодильной машины, принцип действия.
25. Требования к производственным помещениям.
26. Организация работы заготовочных цехов.
27. Организация работы доготовочных цехов.
28. Правила оказания первой помощи при травмах.
29. Меры пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента

1. Органолептический способ определения годности овощей и грибов.
2. Ассортимент и товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.
3. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.
4. Первичная обработка различными методами овощей и грибов.
5. Простые и фигурные формы нарезки овощей.
6. Процент отходов при обработке овощей.
7. Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.
8. Правила проведения бракеража.
9. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.
10. Технология приготовления и оформления овощных блюд, учитывая виды тепловой обработки
11. Дать обоснованную органолептическую оценку блюд из овощей, учитывая гарниры и соусы.
12. Классификация круп.
13. Подготовка круп к варке.
14. Технология приготовления каш различной консистенции, учитывая норму жидкости и температурный режим.
15. Блюда из бобовых и кукурузы.
16. Требования к качеству готовых блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.
17. Блюда и гарниров из макаронных изделий.
18. Способы варки макаронных изделий.
19. Условия и сроки реализации готовых блюд из макаронных изделий
20. Способы приготовления, оформления и отпуска блюд из яиц, условия и сроки реализации готовых блюд из яиц.
21. Понятия об упёке и припёке. Влияние влажности муки на выход готовых изделий.
22. Способы разрыхления теста.
23. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
24. Виды бездрожжевого теста.
25. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.
26. Организация работы горячего цеха. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования при приготовлении супов и соусов.
27. Технология приготовления бульонов

28. Технология приготовления и отпуск заправочных супов.
29. Технология приготовления и отпуск супов картофельных и из круп, бобовых и макаронных изделий заправочных супов.
30. Способ приготовления холодных и сладких супов.
31. Технология приготовления супов пюре.
32. Значение соусов в питании.
33. Приготовление мучных пассировок, полуфабрикатов для соусов.
34. Группы соусов, в зависимости от температуры подачи.
35. Технологический процесс приготовления соусов и их производных
36. Технология приготовления яично-масляных и масляных смесей
37. Технология приготовления холодных и сладких, соусов
38. Способы сервировки и варианты оформления посуды.
39. Обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.
40. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
41. Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикаты из нее.
42. Процессы происходящие при тепловой обработке в рыбе.
43. Технология приготовления блюд из рыбы, в зависимости от вида тепловой обработки.
44. Блюда из рыбной котлетной массы.
45. Блюда из рыбной кнельной массы.
46. Температура подачи блюд.
47. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.
48. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюд из рыбы.
49. Проведение бракеража готовых блюд из рыбы, органолептическое определение качества готовых рыбных блюд.
50. Механическая кулинарная обработка мяса.
51. Кулинарная разделка, обвалку и деление по сортам говядины, баранины, свинины.
52. Использование костей, после обвалки мяса.
53. Приготовление мясных полуфабрикатов.
54. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы.
55. Обработка субпродуктов.
56. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?
57. Приготовление натуральных и рубленых полуфабрикатов и простых блюд из мяса.
58. Технология приготовления, оформления и отпуск натуральных полуфабрикатов и простых блюд из птицы.
59. Условия и сроки реализации готовых блюд из птицы.
60. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из мяса учитывая гарниры и соусы.
61. Значение холодных блюд и закусок в питании.
62. Классификация бутербродов.
63. Технология приготовления, оформления и отпуск горячих и холодных бутербродов.
64. Требования к качеству бутербродов.
65. Правила приготовления оформления и отпуск салатов.
66. Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из свежих и отварных

овощей.

67. Технология приготовления, оформления и отпуск мясных, рыбных салатов, холодных закусок.
68. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок.
69. Условия и сроки реализации готовых салатов, холодных закусок.
70. Классификация сладких блюд.
71. Приготовление компотов.
72. Желированные сладкие блюда.
73. Приготовление киселей
74. Технология приготовления желе, мусса, самбука.
75. Технология приготовления крема, мороженого.
76. Технология приготовления горячих сладких блюд.
77. Напитки. Классификация напитков.
78. Технология приготовления горячих и холодных напитков.
79. Правила подачи сладких блюд и напитков.

ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Итоговый контроль по программе проходит в два этапа. Первый этап (проверка теоретических знаний) проходит в форме устного ответа на вопросы по основным разделам программы. Второй этап (показ практических навыков) – выполнение практического задания на рабочем месте повара.

Первый этап состоит из 3 вопросов в билете. Время на подготовку 30 минут. Первый этап считается пройденным, если слушатель ответил не менее чем на два вопроса.

КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ К КОМПЛЕКСНОМУ КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

Билет.№1

1. Требования охраны труда и техники безопасности при работе на тепловом оборудовании.
2. Требования санитарии и гигиены к оборудованию, инвентарю, инструментам и посуде в холодном цехе.
3. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов.

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Салат столичный
2. Говядина в красном кисло- сладком соусе, гарнир –картофель жареный из отварного
3. Компот из сухофруктов.

Билет.№2

1. Требования охраны труда и техники безопасности при работе на механическом оборудовании.
2. Правила личной гигиены повара.
3. Технология приготовления яично-масляных и масляных смесей.

Практическое задание.

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Суп-пюре из разных овощей
2. Рыба запеченная по-русски
3. Кисель фруктово-ягодный

Билет.№3

1. Технология приготовления дрожжевого теста 2 способа.
2. Технология приготовление блюд из рыбной котлетной массы.
3. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Салат витаминный.
2. Омлет фаршированный.
3. Кофе по–восточному.

Билет.№4

1. Безопасные приемы эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов в процессе

первичной обработки мяса и домашней птицы

2. Классификация бутербродов. Технология приготовления, оформления и отпуск горячих и холодных бутербродов.

3. Технология приготовления горячих и холодных напитков.

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Винегрет.

2. Приготовить 2 порции биточков мясных с гарниром (картофельное пюре, соус луковый).

3. Кофе на молоке по- варшавски.

Билет.№5

1. Технология приготовления, оформления и отпуск натуральных полуфабрикатов и простых блюд из птицы.

2. Технология приготовления мясных красных и белых соусов и их производных

3. Безопасные условия эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов в процессе первичной обработки рыбы.

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Яйцо под майонезом с гарниром

2. Рыба запеченная по-ленинградски.

3. Какао с мороженым.

Билет.№6

1. Подготовка круп. Классификация каш, способы тепловой обработки.

Технология приготовления каш различной консистенции

2. Технология приготовления холодных супов, супов пюре и сладких супов

3. Безопасные приемы эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов в процессе первичной обработки мяса и домашней птицы

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Сельдь с гарниром.

2. Азу.

3. Кисель из сока плодового или ягодного натурального.

Билет.№7

1. Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени.

2. Технология приготовления и отпуск борщей.

3. Технология приготовления мясных красных и белых соусов и их производных

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Салат мясной, соус майонез.

2. Плов.

3. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски.

Билет.№8

1. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для варки, припускания, тушения и жарки.

2. Технология приготовления, оформления и отпуск натуральных полуфабрикатов и простых блюд из птицы.
3. Технология приготовления и отпуск щей, солянок и рассольников .

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Помидоры фаршированные яйцом и луком.
2. Сырники по-киевски, соус сладкий.
3. Кисель молочный.

Билет №9

1. Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассеровок.
2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
Приготовление оформления и отпуск простых блюд из котлетной массы.
3. Желированные блюда. Приготовление киселя, желе, мусса, самбука, крема

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Салат и белокочанной капусты.
2. Бефстроганов, крокеты картофельные.
3. Компот из свежих плодов.

Билет №10

1. Технология приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
2. Технология приготовления, оформления и отпуск салатов. Условия и сроки хранения салатов.
3. Безопасные приемы эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов в процессе первичной обработки мяса и домашней птицы.

Практическое задание

Приготовить комплексный обед на две порции

(рассказать о технологии приготовления, требованиях к качеству и сроках реализации)

1. Винегрет мясной.
2. Печень по-строгановски.
3. Бананы со сливками или молоком.

Критерии оценки теоретического задания

Полнота и точность ответа не менее 80% – 3 балла.

Ответ сформулирован с помощью наводящих вопросов не менее 70%– 2 балла.

Неполный или неточный ответ 50% – 1 балла.

Нет ответа – 0 баллов.

Максимальная сумма баллов – 9.

Шкала оценки теоретического задания:

Количество баллов	Оценка уровня подготовки	
	Проценты	Оценка
0-3	0-33,3%	неудовлетворительно
4-5	44,5-55,5%	удовлетворительно
6-7	66,7-77,8-%	хорошо
8-9	88,9-100%	отлично

№		Баллы	
1	Организация рабочего места		
	Рабочее место, инструменты и оборудование подготовлено без замечаний, расчет продуктов для быстрой и четкой работы, правильно выбраны инструменты для применения методов приготовления и соблюдения требований к охране труда.	3	А Б С
	Рабочее место, инструменты и оборудование подготовлено, расчет продуктов для работы, хорошие навыки в выборе инструментов для применения методов приготовления и соблюдения требований к охране труда.	2	А Б С
	Рабочее место, инструменты и оборудование работы подготовлены, слабые навыки в выборе инструментов, расчете продуктов для применения методов приготовления и соблюдения требований к охране труда.	1	А Б С
	Рабочее место, инструменты, продукты и оборудование не подготовлены.	0	А Б С
2	Подготовка необработанных продуктов		
	Правильное ведение технологических процессов подготовки необработанных продуктов	2	А Б С
	Незначительные нарушения при подготовке необработанных продуктов не влияющие на качество конечного продукта	1	А Б С
	Отсутствие навыков обработки необработанных продуктов	0	А Б С
3	Профессиональные навыки последовательной работы и минимизации отходов		
	Отличные профессиональные навыки последовательной работы и минимизации отходов, для эффективного выполнения задания	3	А Б С
	Хорошие профессиональные навыки последовательной работы и минимизации отходов, для эффективного выполнения задания	2	А Б С
	Ведение процессов в замедленном темпе, много отходов	1	А Б С
	Отсутствие навыков последовательной работы и минимизации отходов	0	А Б С
4	Профессиональное применение навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием (одно значительное нарушение – вычесь 1б)	5	А Б С
5			
	Чистый, аккуратный внешний вид спецодежды (неряшливый/ не соответствующий требованиям санитарных норм внешний вид спец одежды - вычесь 1б)	1	А Б С
4	Чистота рабочих поверхностей, холодильника (грязные рабочие	1	А

	поверхности вычесьть 1б)		Б
			С
	Использование перчаток (неправильное использование вычесьть 1б)	1	А
			Б
			С
	ИТОГО		

*Баллы, выставленные членами экспертной группы, суммируются.
Перевод фактической суммы баллов в оценку*

Количество баллов	Оценка уровня подготовки	
	Проценты	Оценка
0 - 24	0 - 50 %	неудовлетворительно
25 - 34	51 - 68%	удовлетворительно
35 - 43	69 - 86 %	хорошо
44 - 50	87 - 100%	отлично

