Утверждено:

Приказом директора

ГБПОУ РХ ПУ-18

от 24 декабря 2015г. №93

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ: 16675 «Повар»**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации рабочих по профессии: повар. Программа составлена в соответствии с государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессиям “Повар”, утвержденными Министерством образования Российской Федерации и с учетом требований работодателей.

Настоящая программа является интегрированной и позволяет в короткие сроки обучить профессии "Повар".

Заканчивается обучение квалификационным экзаменом.

Учебный план может быть реализован для лиц, имеющих основное общее образование и среднее общее образование.

Данная программа включает в себя: пояснительную записку, квалификационную характеристику, учебный план, тематические планы и программы по изучаемым предметам. Имеется также список рекомендованной литературы.

Мастер производственного обучения формирует у обучающихся навыки эффективной организации труда, использование новых передовых технологий на рабочем месте, детально рассматривает пути повышения производительности труда и возможности экономии энергии.

В процессе обучения особое внимание уделяется вопросам техники безопасности на производстве и охраны труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по охране труда.

Обучение состоит из следующих блоков:

1.Теоретическое обучение

2.Учебная практика

Оканчивается обучение практическим квалификационным экзаменом.

Продолжительность обучения - 420 часов.

В результате освоения программ обучающийся

***должен знать:***

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;

- приемы работы, способы организации труда и рабочего места; правила санитарии и гигиены;

- должностную инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка, правила охраны труда.

***должен уметь:***

- самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и сборником рецептур мучных кондитерских изделий.

Успешно прошедшим итоговую аттестацию, сдавшим квалификационный экзамен присваивается квалификация “Повар” - третий -четвертого разряда и выдается свидетельство о профессиональной подготовке государственного образца.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

***Профессия*:ПОВАР**

***Квалификация*: 3 разряд**

**Характеристика работ**. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарение картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.  
**Должен знать**:

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

***Должен уметь:***

1. Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов.

2. Промывать, очищать, нарезать овощи и зелень

3. Потрошить рыбу, птицу, дичь

4. Размораживать мысо, рыбу

5. Обрабатывать субпродукты и т.д.

6. Подготавлвать сырье для приготовления теста

7. Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки

8. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши

9. Формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы

10. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы, блины, оладьи, блинчики

11. Запекать овощные и крупяные изделия

12. Процеживать протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия

13. Приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их

14. Приготавливать блюда из концентрата

15. Приготавливать бутерброды

16. Порционировать, раздавать блюда массового спроса

***Профессия*** **–ПОВАР**

***Квалификация* – 4 разряд**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.  
**Должен знать:**

рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам годности, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияние кислот, солей и жесткости воды, на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

**Должен уметь:**

1. Вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жаренья; подготавливать рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки;
2. Изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
4. Варить бульоны (мясные, мясокостные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные);
5. Приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового опроса, выпускать холодные блюда, закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром);
6. Приготавливать различные виды пассировки, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушёном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
7. Замешивать тесто (пресное и дрожжевое), выпекать изделия из него (расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю) жарить блины, оладьи, блинчики;
8. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки;
9. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними;
10. Раздавать приготовленные блюда;
11. Бережно обращаться и экономно расходовать топливо, электроэнергию и материалы;
12. Применять передовые приёмы работы, способы организации труда и рабочего места;
13. Соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по профессии "Повар"**

Срок обучения – 2мес.2 нед.

Квалификация – 3-4 разряд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Курсы, предметы | Всего часов за курс обучения |
| I. | ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ |  |
| 1.1. | Основы товароведения пищевых продуктов | 18 |
| 1.2. | Основ физиологии питания, санитарии и гигиены | 16 |
| 1.3. | Основы калькуляции и учета | 19 |
| 1.4. | Организация производства предприятий общественного питания | 34 |
| 1.5. | Оборудование | 23 |
| 1.6. | Кулинария | 114 |
| 1.7. | Учебная практика | 188 |
| 1.8. | Квалификационный экзамен | 8 |
|  | ИТОГО: | 420 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**по предмету**

**“Основы товароведения пищевых продуктов”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов |
| 3. | Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов. Методы оценки качества и стандартизации пищевых продуктов | 1 |
| 1. | Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов | 2 |
| 2. | Овощи, плоды, грибы и продуты их переработки | 1 |
| 3. | Рыба и рыбопродукты | 3 |
| 4. | Мясо и мясопродукты. | 2 |
| 5. | Молоко и молочные продукты | 2 |
| 6. | Яйца и яичные продукты | 1 |
| 7. | Пищевые жиры | 1 |
| 8. | Зерно и продукты его переработки | 1 |
| 9. | Крахмал. Крахмалосодержащие продукты. | 1 |
| 10. | Сахар и сахаросодержащие продукты. | 1 |
| 12. | Вкусовые продукты. | 1 |
| 13. | Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий | 1 |
| 14. | Промежуточная аттестация | 1 |
|  | Итого | 18 |

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА**

**«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Тема 1. Введение.**

**Понятие о товаре и товароведении.** **Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов.**

Предмет и задачи товароведения в борьбе за улучшение качества товаров и продукции собственного производства предприятий питания. Расширение и углубление ассортимента.

**Общие сведения по товароведению пищевых продуктов.**

Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов.

Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Калорийность пищевых продуктов. Классификация

пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте.

Понятие о качестве пищевых продуктов, факторах, влияющих на него. Контроль и методы исследования качества пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов: органолептический, химический, физический, биохимический, микробиологический, технологический. Сущность и знание каждого метода. Стандартизация пищевых продуктов,

сущность, цели и задачи. Стандарты, их категории, виды, содержание, сроки действия.

**Тема 2. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов.**

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

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, их краткая характеристика.

Естественная убыль пищевых продуктов, причины, ее вызывающие, меры снижения. Консервирование пищевых продуктов, его значение, методы. Сущность каждого метода, применение.

**Тема 3. Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки.**

Значение овощей, плодов в рациональном питании. Свежие овощи, их классификация, клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатные, шпинатные, пряные, десертные, томатные, тыквенные, бобовые; цветочные овощи, их виды, химический состав, понятие о хозяйственно-ботанических сортах, требования к качеству.

Болезни и повреждения. Упаковка, условия и сроки хранения в предприятиях

питания.

Свежие плоды, классификация, химический состав. Основные виды семечковых, косточковых, цитрусовых плодов и ягод, используемых в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, допустимые и недопустимые пороки, упаковка, условия и сроки хранения в предприятиях питания.

Орехи и масличные семена, их виды, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Плодово-ягодное пюре, подварки и припасы, виды, показатели качества, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Квашеная капуста, сущность процесса квашения, пищевая ценность, сорта, требования к качеству, использование в кулинарии.

Соленые огурцы, томаты, сущность процесса соления, требования к качеству, использование в кулинарии и производству мучных кондитерских изделий.

Сушеные овощи, плоды, сущность процесса сушки, виды и сорта овощей и плодов, используемых для сушки, требования к качеству, использование в кулинарии.

Сушеные грибы; виды, используемые для посола, способы посола, сорта, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Маринованные овощи, плоды, грибы; их виды, используемые для маринования, сущность процесса маринования.

Требования к качеству, сорта, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Плодоовощные консервы, сущность стерилизации, классификация и ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Замороженные плоды и овощи, сущность замораживания, классификация и ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, виды, пищевая ценность, химический состав, характеристика отдельных видов, пищевые концентраты на основе картофельных полуфабрикатов, требования к качеству, использование в кулинарии.

**Тема 4. Рыба, рыбопродукты.**

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по семействам, краткая характеристика отдельных семейств и видов.

Рыба живая, охлажденная, мороженная, рыбное филе, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Соленая рыба, виды, способы посола, требования к качеству, использование в кулинарии.

Сушеная, вяленая, копченая рыба, балычные изделия, консервы и пресервы, икра, нерыбные продукты моря; ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

**Тема 5. Мясо, мясопродукты**.

Химический состав и пищевая ценность мяса, мясопродуктов, нормы потребления.

Отличительные признаки мяса различных видов животных.

Классификация мяса по упитанности и термическому состоянию. Требования к качеству мяса, условия и сроки хранения в предприятиях питания. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Мясные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Субпродукты, классификация по виду мяса, термическому состоянию, категории; химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мясо сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, особенности химического состава, виды мяса по обработке и термическому состоянию, категории, химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

**Тема 6. Молоко, молочные продукты.**

Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки.

Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки.

Упаковка, тара, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов в предприятиях питания. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Сыры, классификация, ассортимент, особенности производства, химический состав, пищевая ценность, сорта, требования к качеству, дефекты.

Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

**Тема 7. Яйца и яичные продукты.**

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

Яичные продукты. Мороженые яичные продукты, яичные порошки. Химический состав, пищевая ценность, особенности производства, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

**Тема 8. Пищевые жиры.**

Пищевая ценность жиров.

Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции.

Животные топленые жиры, сырье, производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка; хранение, кулинарное использование.

Масло сливочное, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты масла. Упаковка, хранение в предприятиях питания, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Растительные масла, сырье, производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение в предприятиях общественного питания, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Маргарин и кулинарные жиры, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, сырье, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка, хранение в предприятиях питания. Использование маргарина и кулинарных жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

**Тема 9. Зерно и продукты его переработки.**

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы.

Крупы, производство, химический состав, пищевая ценность. Характеристика круп из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых и др. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Сорта круп, требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение в предприятиях питания.

Мука, производство, химический состав, пищевая ценность и использование муки.

Сорта, хлебопекарные свойства, дефекты муки. Требования к качеству; упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Макаронные изделия, сырье, производство, химический состав, пищевая ценность.

Ассортимент макаронных изделий, их кулинарное использование. Требование к качеству, упаковке, хранению.

Хлеб, особенности производства, классификация по рецептуре, способу выпечки.

Ассортимент хлеба, краткая характеристика, требования к качеству, дефекты, хранение, использование в кулинарии.

**Тема 10. Крахмал, крахмалосодержащие продукты.**

Крахмал, его виды, сырье и краткие сведения о производстве, химический состав и пищевая ценность. Сорта, требования к качеству. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

Крахмальная патока, получение, состав, виды. Требования к качеству, дефекты.

Упаковка и хранение. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.

**Тема 11. Сахар и сахаросодержащие продукты.**

Сахар, химический состав, пищевая ценность. Виды сахара, их краткая характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.

Инвертный сахар, получение, требования к качеству. Использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

Мед натуральный, химический состав, виды, требования к качеству и дефекты.

Упаковка и хранение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

**Тема 12. Вкусовые продукты.**

Значение вкусовых продуктов в питании, их классификация.

Чай, классификация, виды, химический состав, пищевая ценность, сорта, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Кофе, сырье, способы производства, виды, химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение. Кофейные напитки, их состав и виды.

Использование кофе и кофейных напитков в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок, сырье, особенности производства, химический состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Приправы, виды, характеристика, кулинарное использование, упаковка и хранение.

Поваренная соль, химический состав, виды, сорта, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

**Тема 13. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.**

Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка и хранение.

Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и примечание.

Требования к качеству, хранение.

Пищевые красители, их виды и использование в производстве кулинарных и мучных кондитерских изделий.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**по предмету**

**“Основы физиологии питания, санитарии и гигиены”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п | Раздел, тема | Количество часов (в.ч. практических) |
|  |  |  |
|  | **I. Основы физиологии питания.** |  |
| 1.  2.  3.  4. | Введение. Пищевые вещества и их значение  Пищеварение и усвояемость пищи.  Обмен веществ и энергии.  Питание различных групп населения. | 1  1  1  1 |
|  | **II. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.** |  |
| 5.  6.  7. | Пищевые инфекционные заболевания  Пищевые отравления.  Глистные заболевания. | 1  1  1 |
|  | **IV. Основы гигиены и санитарии.** |  |
| 8.  9.  10  11.  12.  13  14. | Основы гигиены и санитарии труда.  Личная гигиена работников предприятий  Санитарные требования к устройству и содержанию  предприятий.  Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.  Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов.  Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.  Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей | 1  1  1  1  1  1  1  1 |
|  | Промежуточная аттестация | 1 |
|  | Итого: | 40 |

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА**

**«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

**I. Основы физиологии питания.**

**Тема 1. Введение. Пищевые вещества и их значение.**

Общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене.

Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие опищевых веществах.

Белки, определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность.

Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке белка в питании.

Жиры, определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность.

Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы, определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди-полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины, определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов; витаминизация пищи в общественном питании. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества, определение, физиологическое значение, классификация и их краткая характеристика. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов питания.

Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

**Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи.**

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав

пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико- химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи, понятие. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.

**Тема 3. Обмен веществ и энергии.**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.

Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.

**Тема 4. Питание различных групп населения.**

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществ и

суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании; нормы и принципы его для различных групп населения.

Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста.

Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков; режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

**II. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.**

**Тема 5. Пищевые инфекционные заболевания.**

Общее понятие об инфекционном заболевании, его источники; пути

передачи и проникновения инфекций в организм человека. Понятие об инкубационном периоде болезни, иммунитете, бациллоносительстве.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки; характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций.

Меры предупреждения пищевых инфекций.

**Тема 6. Пищевые отравления.**

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления

бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравления на предприятиях питания.

Микротоксикозы, признаки, причины, вызывающие эти отравления, меры

предупреждения. Пищевые отравления немикробного происхождения, меры их предупреждения на предприятиях питания.

**Тема 7. Глистные заболевания.**

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры

предупреждения глистных заболеваний на предприятиях питания.

**IV. Основы гигиены и санитарии**.

**Тема 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.**

Понятие о гигиене труда работников питания. Работоспособность человека

и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения.

Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры предупреждения и борьба с ними.

**Тема 9. Личная гигиена работников предприятий питания**.

Значение личной гигиены работников питания. Санитарные требования к телу,

ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений.

Медицинские обследования работников питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

**Тема 10. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий**

**питания.**

Значение гигиены и санитарии в работе предприятий питания.

Требования к устройству предприятий питания; выбор места, требования к территории; планировка и отделка помещений; санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Дезинфекция и

дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами.

**Тема 11. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.**

Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструменту: маркировка, мытье,

дезинфицирование и хранение инвентаря и инструмента. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

**Тема 12. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых**

**продуктов.**

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре,

обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

**Тема 13. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов**

Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки

продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения их пищевой ценности и обеспечения качественной санитарной обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурного режима, сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.

**Тема 14. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.**

Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и

подготовке блюд к раздаче. Условия хранения, сроки реализации готовой пищи на раздаче.

Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах и филиалах.

Санитарные требования к обслуживанию потребителей.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**по предмету “Основы калькуляции и учета”**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов |
| 1. | Бухгалтерский учет и его задачи | 1 |
| 2. | Общие принципы организации учета на предприятиях питания | 1 |
| 3. | Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания. | 4 |
| 4. | Учет продуктов и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства. | 4 |
| 5. | Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. | 4 |
|  | Промежуточная аттестация | 1 |
|  | Итого | 19 |

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА**

**«Основы калькуляции и учета»**

**Тема 1. Бухгалтерский учет и его задачи.**

Понятие о хозяйственном учете, его задачи, виды, значение в системе хозяйственного механизма. Методы управления народным хозяйством страны. Бухгалтерский учет: понятие, задачи, метод, составные части метода (документация и инвентаризация, оценка и калькуляция, отчетность).

Механизация, автоматизация учета.

**Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях питания.**

Материальная ответственность, понятие, виды. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятий.

Классификация документов учета, их реквизиты, требования к содержанию и оформлению.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование для определения продажных цен блюд и кондитерских изделий и при расчете потребного количества сырья для производства.

**Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания.**

Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен на товары народного потребления. Особенности ценообразования в общественном питании.

Структура розничной цены на продукцию общественного питания и кондитерские изделия. Порядок установления цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Система скидок (наценок) на продукцию общественного питания, порядок применения.

Прейскуранты постоянно действующих цен.

Контроль за ценами продукции общественного питания и покупных товаров. Понятие о калькуляции. Документы, используемые при составлении калькуляции. Порядок оформления, регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек. Расчет потребления сырья по установленным нормам (рецептурам).

**Тема 4. Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность о работе производства и кондитерского цеха.**

Документированное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех.

План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход соли и специй.

Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, отчета о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе.

Требование-накладная (расходная накладная). Документальное оформление отпуска готовой продукции кондитерского цеха и с производства.

**Тема 5. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.**

Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре.

Документальное оформление поступления этих предметов на производство, учет их на производстве. Порядок списывания в случае износа, боя, порчи, инвентаризации.

**Практические занятия.**

**1.** Выполнение арифметических действий и процентных вычислений

2. Определение продажных цен блюд и кондитерских изделий и расчет количества сырья необходимого для их производства.

3. Порядок оформления, регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек. Расчет потребления сырья по установленным нормам (рецептурам).

4. Расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день. Расход соли и специй. Требование-накладная (расходная накладная). Документальное оформление отпуска готовой продукции кондитерского цеха и с производства

5. Документальное оформление поступления этих предметов на производство, учет их на производстве. Порядок списывания в случае износа, боя, порчи, инвентаризации.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**по предмету “Оборудование предприятий питания”**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы, темы | Количество часов |
| 1. Механическое оборудование. | |  |
| 1.1. | Общие сведения о машинах. | 1 |
| 1.2. | Универсальные приводы. | 1 |
| 1.3. | Машины для обработки овощей и картофеля | 1 |
| 1.4. | Машины для обработки мяса и рыбы. | 2 |
| 1.5. | Машины для подготовки кондитерского сырья. | 2 |
| 1.6. | Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. | 2 |
| 1.7. | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. | 2 |
| 2. Тепловое оборудование. | |  |
| 2.1 | Пищеварочные котлы | 1 |
| 2.2 | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. | 2 |
| 2.3 | Аппараты для жарки и выпечки | 2 |
| 2.4 | Варочно-жарочное оборудование | 1 |
| 2.5 | Водогрейное оборудование. | 2 |
| 2.6 | Оборудование для раздачи пищи. | 2 |
| 3. Холодильное оборудование | |  |
| 3.1 | Холодильное оборудование. | 1 |
| Промежуточная аттестация | | 1 |
| ИТОГО: | | 23 |

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА**

**«Оборудование предприятий питания»**

**1. Механическое оборудование.**

**Тема 1.1. Общие сведения о машинах**.

Понятие о машине. Классификация машин, применяемых на предприятиях питания. Основные части и детали машин, их назначение.

Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин, ее значение и содержание.

Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда.

**Тема 1.2. Универсальные приводы.**

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения.

Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда.

**Тема1.3. Машины для обработки овощей и картофеля.**

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.

Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей.

Машины и механизмы для протирания овощей и других полуфабрикатов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

**Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы.**

Характеристики машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и с универсальным приводом.

Фаршмешалки.

Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов.

Машины для формовки котлет.

Рыбоочистительные машины и механизмы.

Универсальный привод для мясных цехов.

**Тема 1.5. Машины для подготовки кондитерского сырья**.

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара.

Механизм для дробления орехов и растирания мака.

Механизм для отжатия сока из ягод и фруктов.

Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

**Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.**

Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других

полуфабрикатов.

Тестомесильные машины.

Тестораскаточные машины.

Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

**Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.**

Хлеборезки.

Машины для нарезки гастрономических товаров.

**2. Тепловое оборудование.**

**Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы**.

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передаче. Понятие о секционном модулированном оборудовании., его преимуществе, перспективе использования. Стационарные пищеварочные котлы. Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных емкостей.

Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах.

Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Особенности эксплуатации.

Котлы пищеварочные секционные модульные.

**Тема 2.2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.**

Пароварочные шкафы.

Электрокофеварки.

Электрические сосисковарки.

**Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки**.

Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и

косвенным обогревом.

Фритюрницы.

Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов.

Жарочные электрические секционные модулированные шкафы.

Электрические пекарные шкафы.

Электропечи.

Автоматы для приготовления пирожков и для приготовления и жарки пончиков.

Печи для приготовления оладий.

**Тема 2.4. Варочно-жарочное оборудование**.

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация.

Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций; настольные малогабаритные плиты.

Несекционные электрические плиты.

Плиты газовые секционные модулированные.

Правила безопасности труда при пользовании плитами.

**Тема 2.5. Водогрейное оборудование.**

Кипятильники, их назначение, классификация.

Кипятильники непрерывного действия на электронагреве и на газовом нагреве.

**Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи.**

Мармиты электрические для первых блюд, для вторых и соусов, передвижные

мармиты.

Раздаточная секционная модулированная стойка. Общие сведения о раздаточных линиях

самообслуживания.

**3. Холодильное оборудование.**

**Тема 3.1. Холодильное оборудование.**

Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной

Холодильной машине, принцип ее действия.

Холодильные шкафы.

Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации

холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по предмету “Организация производства предприятий общественного питания”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Раздел, тема | Количество часов |
| 1. | Введение. Классификация предприятий общественного питания | 1 |
| 2. | Характеристика предприятий питания. | 3 |
| 3. | Организация снабжения сырьем. | 1 |
| 4. | Организация тарного хозяйства. Весовое хозяйство. | 1 |
| 5. | Хранение сырья на предприятиях | 1 |
| 6. | Нормативно-технологическая документация. | 2 |
| 7. | Основы составления меню. Виды меню. | 2 |
| 8. | Практическое занятие по составлению меню | 3 |
| 9. | Организация рабочих мест на предприятиях. | 2 |
| 10. | Организация работы овощного цеха. | 2 |
| 11. | Организация работы мясного цеха. | 2 |
| 12. | Организация работы рыбного цеха. | 2 |
| 13. | Организация работы горячего цеха. | 1 |
| 14. | Соусное отделение горячего цеха. | 2 |
| 15. | Организация работы холодного цеха. | 1 |
| 16. | Организация работы кондитерского цеха. | 2 |
| 17. | Организация раздаточных. Брокераж. | 1 |
| 18. | Организация обслуживания потребителей. | 4 |
|  | Промежуточная аттестация | 1 |
|  | ИТОГО | 34 |

**ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА**

**“Организация производства предприятий общественного питания”**

**Тема 1. Введение.**

Организационное построение общественного питания. Приватизация предприятий общественного питания.

Перспективы развития предприятий питания.

Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами.

**Тема 2. Характеристика предприятий питания.**

Общая характеристика предприятий питания.

Сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность предприятий питания.

Классификация предприятий питания по производственно-торговому признаку, их характеристика.

Типы предприятий питания, наценочные категории.

Время работы и принципы размещения сети предприятий. Понятие индустриализации общественного питания. Организация централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности.

Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, основные санитарно-гигиенические требования к ним.

**Тема 3. Организация снабжения.**

Организация снабжения сырьем, источники снабжения, составление заявок на сырье, нормы запаса, количественная и качественная приемка продуктов на склад.

Организация доставки продуктов, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Организация тарного хозяйства, виды тары, требования к ней. Организация материально-технического снабжения: нормы, источники, правила приема, хранения и описания.

Организация весового хозяйства, технические требования к весам, их виды; гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

**Тема 4. Организация производства предприятий питания.**

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест по механической кулинарной обработке продуктов.

Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование.

Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, инвентарь, инструмент. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов.

Отходы цехов и их использование.

Безопасность в цехах и охрана труда. Организация работы доготовочных цехов: горячего (супового и соусного отделений), холодного; их назначение, характеристики, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.

Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика, особенности организации.

Состав помещений и требования к ним (кладовая суточного хранения продуктов, тестомесильное и тесторазделочное отделение, отделение для изготовления помады, крема, сиропа; отделение выпечки; помещение для отделки кондитерских изделий).

Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. Безопасность и охрана труда в цехе. Состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними.

Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности и с различными системами обслуживания.

Организация рабочих мест раздатчиц, их инвентарь, инструменты.

Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции в зал, филиал и на дом.

Организация работы моечных, кухонной посуды, производственного оборудования и тары.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, спецодеждой.

**Тема 5. Организация обслуживания потребителей.**

Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий питания.

Характеристика помещений: состав, размещение.

Оборудование и оформление залов. Основы меню. Организация работы моечной столовой посуды.

Организация работы хлеборезки. Формы обслуживания потребителей, виды, характеристика.

Классификация и назначение столовой посуды и приборов.

Сервировка столов.

**Практическое занятие**

Составление меню.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**по предмету “Кулинария”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Раздел, темы | Количество часов |
| 1. | Введение. | 1 |
| 2. | Безопасность труда, пожарная безопасность и электробезопасность на предприятиях питания. | 1 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. | 8 |
| 4. | Механическая кулинарная обработка рыбы | 6 |
| 5. | Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. | 6 |
| 6. | Тепловая кулинарная обработка продуктов. | 3 |
| 7. | Супы. | 8 |
| 8. | Соусы. | 6 |
| 9. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 10 |
| 10. | Блюда и гарниры из овощей | 5 |
| 11. | Рыбные блюда. | 10 |
| 12. | Мясные блюда | 18 |
| 13. | Холодные блюда и закуски. | 10 |
| 14. | Блюда из яиц и творога. | 6 |
| 15. | Сладкие блюда и горячие напитки. | 8 |
| 16. | Бездрожжевое тесто и изделия из него. | 8 |
|  | ИТОГО: | 114 |

**Программа обучения по курсу**

**«Кулинария»**

**Тема 1. Введение.**

Задачи и содержание предмета «Технология», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития предприятий питания.

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 рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; содержание, построение, порядок пользования.

**Тема 2. Безопасность труда, пожарная безопасность и электробезопасность на предприятиях питания.**

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предриятии.

Трудовое законодательство об охране труда. Основные виды травматизма на предприятиях питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда в общественном питании: требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

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

Основы электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека и виды поражения электрическим током. Правила электробезопасности при эксплуатации оборудования с электроприводом.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.

**Тема 3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

Понятие о технологическом процессе предприятия 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.

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.

Последовательная обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).

Обработка солено-квашеных, сушеных и замороженных овощей.

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

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

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

**Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы**.

Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки.

Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и др.). 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 хранения.

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

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 туш.

Виды полуфабрикатов, назначение.

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

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение.

Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

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

**Тема 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов.**

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 обработки на качество готовой продукции.

**Тема 7. Супы.**

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 из концентратов, их разновидности; технология приготовления, требования к качеству.

Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

**Тема 8. Соусы.**

Значение соусов в питании, их классификация.

Посуда, инвентарь, инструмент, применяемый для приготовления соусов.

Приготовление бульонов для соусов.

Пассерование муки, виды пассировок, 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.**

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

Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш; рецептура, технология 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, использование и сроки хранения.

**Тема 10. Блюда и гарниры из овощей**.

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 жареных 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.**

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки.

Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи.

Способы жарки рыбы, особенности ее запекания. Приготовление блюд из жареной и запеченной 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**.

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 приготовления и отпуск. Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления 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. Холодные блюда и закуски.**

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 14. Блюда из яиц и творога.**

Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация по способу тепловой обработки.

Варка яиц и ее разновидности. Использование отварных яиц. Блюда из яиц, рецептуры, технология приготовления и отпуск. Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления и отпуск.

Требования к качеству блюд из яиц и творога.

**Тема 15. Сладкие блюда и горячие напитки.**

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 печеные, блинчики с вареньем и т.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. Бездрожжевое тесто и изделия из него.**

Классификация бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков. Рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий.

**Перечень лабораторно-практических работ**

**по предмету “Кулинария”**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Тема |
| 1. | Изучение требований к качеству овощей и полуфабрикатов из них |
| 2. | нарезка овощей. Определение количества отходов овощей при холодной обработке |
| 3. | Приготовление горячих блюд из овощей |
| 4. | Исследование качества и изучение ассортимента круп, бобовых и макаронных изделий |
| 5. | Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий |
| 6. | Изучение ассортимента, рецептур производства соусов и правил подачи |
| 7. | Расчёт рецептур соусов |
| 8. | Изучение ассортимента, рецептур и особенности приготовления супов |
| 9. | Приготовление супов |
| 10. | Отходы рыбы: количество, обработка и использование |
| 11. | Полуфабрикаты рыбной котлетной массы |
| 12. | Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы |
| 13. | Приготовление горячих рыбных блюд |
| 14. | Отходы мяса: обработка и использование |
| 15. | Приготовление горячих мясных блюд |
| 16. | Приготовление блюд из рубленого мяса |
| 17. | Приготовление блюд из домашней птицы |
| 18. | Приготовление бутербродов и закусок |
| 19. | Приготовление холодных блюд и закусок из овощей |
| 20. | Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и рыбы |
| 21. | Приготовление желированных сладких блюд |
| 22. | Приготовление горячих сладких блюд |
| 23. | Приготовление напитков и десертных салатов |
| 24. | Изучение основных свойств и показателей качества сырья |
| 25. | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБУЧЕНИЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Темы | Количество часов |
|  | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. | 10 |
|  | Механическая кулинарная обработка рыбы | 12 |
|  | Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. | 14 |
|  | Тепловая кулинарная обработка продуктов. | 2 |
|  | Супы. | 16 |
|  | Соусы. | 10 |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 16 |
|  | Блюда и гарниры из овощей | 10 |
|  | Рыбные блюда. | 12 |
|  | Мясные блюда | 20 |
|  | Холодные блюда и закуски. | 18 |
|  | Блюда из яиц и творога. | 6 |
|  | Сладкие блюда и горячие напитки. | 18 |
|  | Бездрожжевое тесто и изделия из него. | 24 |
|  | ИТОГО: | 188 |