

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Боханский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель ИП «Стогов В.М.»



В. М. Стогов

20__г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Боханский
аграрный техникум»



К. А. Бураев

20 18 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

16675 «Повар»

Квалификация 3 разряд

п. Бохан 2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии “Повар”.

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, тематические планы и программы для подготовки новых рабочих на 3-й разряд.

В конце программы приведены вопросы экзаменационных билетов и список учебной литературы.

Продолжительность обучения новых рабочих установлен 3 месяца..

Форма обучения может применяться, как очная, так и очно – заочная. В последнем случае для каждого обучающегося составляется индивидуальный учебный план и учебный график, предусматривающий обязательное посещение занятий не менее двух раз в неделю.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

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

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

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии. Сдать квалификационный экзамен и выполнить пробную квалификационную работу.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – повар

Квалификация – 3-й разряд

Общие требования:

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- соблюдение правил внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы электробезопасности и первая помощь при поражении электротоком..

Повар 3-го разряда **должен знать:**

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

Повар 3-го разряда **должен уметь:**

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

Учебный план
профессиональной подготовке по профессии
16675 «ПОВАР»
 Квалификация: 3 разряд

№ п\п	ПРЕДМЕТЫ	Т\О	ЛПЗ	ВСЕГО	ФОРМА КОНТРОЛЯ
1	2	3	4	5	
	І Введение в профессию				
1.1	Профессиональная этика и психология	2	-	2	-
1.2	Общие вопросы охраны труда на предприятиях общественного питания	4	-	4	-
	Всего			6	
	ІІ Общепрофессиональный курс				
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	10	8	18	зачет
2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	4	10	зачет
2.3	Оборудование предприятий общественного питания	10	10	20	зачет
2.4	Организация производства предприятий общественного питания	8	10	18	зачет
2.5	Основы калькуляции и учета	6	6	12	зачет
2.6	Основы технологии приготовления пищи	70	32	102	экзамен
	Всего			180	
	ІІІ Специальный курс				
3.1	Производственное обучение	-	120	120	Квалификационная пробная работа
3.2	Производственная практика	-	160	160	
	Консультации		6	6	
	Экзамен		8	8	
	Итого	116	364	480	

2. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА предмета «Товароведение пищевых продуктов»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1	Введение	1	-
2	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки	3	2
3	Зерно и продукты его переработки	3	2
4	Мясо и мясные продукты	2	
5	Рыба и рыбные продукты	3	2
6	Молоко и молочные продукты	3	2
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	1	-
8	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	1	-
9	Вкусовые продукты	1	-
	ИТОГО:	18	8

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Сертификаты. Штриховой код.

Тема 2. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

Клубнеплоды.. Корнеплоды.. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды)..

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Маринованные плоды и овощи. Сушеные плоды и овощи.

Фруктоовощные консервы Быстрозамороженные плоды и овощи. Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Практическое занятие

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

Тема 3. Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна. Крупы..Крупяные концентраты.

Мука. Дрожжи. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 4. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин.

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.

Субпродукты..Мясо птицы, кроликов, дичи..Колбасные изделия и мясокопченности.. Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

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

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленые, маринованные, валеные, копченые рыбные продукты..Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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

Практическое занятие

Распознавание ассортимента рыбных продуктов, органолептическая оценка на соответствие требованиям стандарта.

Тема 6. Молоко и молочные продукты

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

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленные и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

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

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

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

Тема 8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

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

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

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

Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.

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

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

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

Тема 9. Вкусовые продукты

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

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

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

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

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Основы физиологии питания,
санитарии и гигиены»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		Всего	ЛПЗ
1	Основы физиологии питания	1	
2	Основы эпидемиологии Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	2	
3	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	3	2
4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	3	2
5	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания Охрана окружающей среды	1	
	ИТОГО:	10	4

ПРОГРАММА

Тема 1. Основы физиологии питания

Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Минеральные соли Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе.

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

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

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

Тема 2. Основы эпидемиологии Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые токсикоинфекции.

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

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

Тема 3. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

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

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

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема 4. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

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

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 5. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. Охрана окружающей среды

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

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

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

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

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

2. 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Оборудование предприятий
общественного питания»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		Всего	в т.ч. практич. занятия
1.	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	2	-
2.	Общие сведения о машинах	2	-
3.	Механическое оборудование	8	4
4.	Тепловое оборудование	6	4
5.	Холодильное оборудование	2	2
	ИТОГО:	20	10

ПРОГРАММА

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность

Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм.

Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах

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

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Машины для обработки овощей и картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей.

Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Машины хлебозатертельные, для нарезки гастрономических товаров.

Хлебозатертельные машины, машины для нарезки гастрономических товаров и сливочного масла. Машины для нарезки сыра и колбасы на крупные куски.

Взбивальные машины..

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Весомизмерительное оборудование.

Практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов механического оборудования.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования..

Тепловое оборудование с электрообогревом. Варочное оборудование.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосисковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарное оборудование. Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль.

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты..

Водогрейное оборудование.

Оборудование для раздачи пищи.

Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Рекомендуемые практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.

Тема 5. Холодильное оборудование

Способы получения холода, назначение.

Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа.

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Практическое занятие

Ознакомление с холодильным оборудованием (экскурсия или урок на производстве).

2.4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Организация производства предприятий
общественного питания»

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		Всего	ЛПЗ
1	Введение	2	
2	Организация снабжения предприятий общественного питания	6	4
3	Организация производства предприятий общественного питания	6	4
4	Организация обслуживания посетителей	4	2
	ИТОГО:	18	10

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

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

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Орга-

28

низация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

2.5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Основы калькуляции и учета»

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практ. занят.
1	Введение	1	-
2	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1	-
3	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	8	6
4	Учет сырья и готовой продукции на производстве	1	-
5	Инвентаризация продуктов и тары	1	-
	ИТОГО:	12	6

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Практические занятия

Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним.
Составление меню.

26

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

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

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

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

2.6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Основы технологии приготовления пищи»

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		Всего	в т.ч. лабораторные занятия
1.	Введение	1	-
2.	Механическая кулинарная обработка сырья	16	4
3.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	4	-
4.	Кулинарная характеристика блюд	82	28
	ИТОГО:	102	32

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикаты, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья

Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование.

Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения.

Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения.

Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания.

Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной).

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

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее.

Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Рекомендуемые лабораторные работы

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей.

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

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд

Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.

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

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

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

Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия

хранения и реализации.

Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, осадий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

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

Лабораторные работы

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

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8
2.	Изучение технологического оборудования	24
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	8
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	32
5.	Ознакомление с основами учета	8
6	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	16
7	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	16
	Квалификационная (пробная) работа	8
	ВСЕГО:	120

ПРОГРАММА

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за

ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Овладение навыками нарезки хлеба.

Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Тема 6. Механическая кулинарная обработка сырья

6.1. Отработка навыков нарезки хлеба

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

6.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, пашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

6.3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. \ Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формирования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формирования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

6.4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий

2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

48

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

49

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

2.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

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

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

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.	Механическая кулинарная обработка сырья	
1.1	Отработка навыков нарезки хлеба	8
1.2	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	8
1.3	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	16
1.4	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	16
2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	
2.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	24
2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	24
2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	16
2.4	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	16
2.5	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	16
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разрядов	16
	ВСЕГО:	160

Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья

1.1. Отработка навыков нарезки хлеба

Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованию, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.

1.2. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой

крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обра-

45

ботки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

46

1.3. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка "в кармашек". Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. \Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с

26

условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

1.4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом,

47

организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий

2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

48

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром,

27

макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

49

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

2.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

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

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

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.

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

ВОПРОСЫ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов.
3. Правила безопасности при работе с универсальными приводами

Билет № 2

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка капустных овощей.
3. Машины, применяемые для обработки мяса и рыбы.

Билет № 3

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Механическая кулинарная обработка луковых овощей.
3. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?

Билет № 4

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
2. Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
3. Безопасные приемы работы на мясорубке с индивидуальным приводом.

Билет № 5

1. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.

59

2. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

Билет № 6

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
3. Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.

Билет № 7

1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
2. Схема первичной обработки свежих грибов.
3. Принцип работы овощерезательных машин и безопасные приемы работы при их эксплуатации.

Билет № 8

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Формы нарезки капусты и луковых овощей. Используемые инструменты.
3. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения.

Билет № 9

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
2. Особенности обработки тыквенных и томатных овощей.

3. Классификация теплового оборудования.

Билет № 10

1. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

60

2. Последовательность и особенности обработки салатных и десертных овощей.

3. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.

Билет № 11

1. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.

3. Охрана труда при работе с электрокотлами.

Билет № 12

1. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.

3. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

Билет № 13

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.

3. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.

Билет № 14

1. Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

2. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)

3. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.

61

Билет № 15

1. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.

2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

3. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.

Билет № 16

1. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.

2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

3. Требования безопасности труда при работе с газовыми пищеварочными котлами.

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.

2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.

3. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования безопасности труда при варке продуктов на пару.

Билет № 18

1. Химический состав, пищевая ценность мяса.
2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
3. Аппараты для жарки и выпечки, принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 19

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение.

62

3. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 20

1. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
2. Технологическая схема и основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования безопасности труда.

Билет № 21

1. Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
2. Способы варки макаронных изделий.
3. Устройство и применение кипятильников. Правила безопасной эксплуатации.

Билет № 22

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
2. Особенности варки бобовых.
3. Правила охраны труда при работе с электрическими и газовыми водонагревателями.

Билет № 23

1. Яйца и яйцопродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
2. Способы варки рассыпчатых каш.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инструменту и содержанию рабочего места повара.

Билет № 24

1. Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.

63

2. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?

3. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

Билет № 25

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
3. Меры предупреждения пищевых отравлений, заражения гельминтами, бактерионосительства.

Билет № 26

1. Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.

3. Первая помощь при пищевых отравлениях. Причины их возникновения.

Билет № 27

1. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.

3. Требования охраны труда при выполнении тепловой обработки продуктов.

Билет № 28

1. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.

2. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?

3. Личная и профессиональная гигиена повара.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. - М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. - М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник - М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. - М.: Академия, 2007 г. Нормативные

документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. - М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. - М.: Академия, 2007 г. 4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». - М.: Высшая школа, 2008 г.