



Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»

ЦЕНТР ПРОФОРИЕНТАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Рассмотрена и принята

на заседании методического совета,

от _____ протокол № _____

Председатель МС _____ Е.О.Набокова

Утверждена приказом

от 29.08.2014 г. № 268

Директор МАУДО «МУК»

_____ С.Н.Абросимова

Образовательная программа профессиональной подготовки по специальности «Повар»

Количество часов: 256

Категория слушателей: 15-18 лет

Срок реализации: 2 года

Составитель: мастер п/о _____ Е.И.Среднякова

Пояснительная записка

Профессиональная подготовка учащихся необходима для профессиональной ориентации на конкретную профессию, самооценка своих реальных способностей и возможностей в выборе профессии, самоопределение в жизненных планах, в получении профессиональных навыков уже в стенах школы и самореализации себя, как личности через освоение и первоначальное знакомство с будущей профессией.

Цель программы: получение основ теоретических и практических знаний в области поварского дела.

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» построена с учетом требований стандарта ОСТ 9 ПО 02.34.2- 2002, а также в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар». Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 03 июня 2013г.№466 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и Письмом Министерства образования РФ "О перечне профессий для общеобразовательных учреждений" от 01 июля 2010 г. № 17682

Программа рассчитана на 2 года обучения для учащихся 10 - 11 классов общеобразовательных организаций, (в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей – инвалидов). Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов профессиональное обучение проводится с учетом особенностей их психофизического развития на основании заключения психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) в соответствии с разработанным индивидуальным образовательным маршрутом.

Программа основывается на знаниях общеобразовательных дисциплин, полученных учащимися в основной средней школе.

Основными задачами программы являются:

1. формирование у обучающихся совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых специалистам, работающим в области кулинарии;
2. формирования знаний, умений и навыков по профессии « Повар»;
3. обеспечение возможности продолжить обучение в системе начального и среднего профессионального образование по соответствующей профессии;
4. реализация профессионального самоопределения обучающихся;
5. повышения уровня квалификации в условиях производства.

Программа включает следующие дисциплины:

- Основы кулинарии
- Основы организации работы предприятия общественного питания
- Практикум по основам кулинарии
- Основы физиологии питания, гигиены и санитарии
- Основы товароведения пищевых продуктов
- Основы калькуляции и учета

Программа рассчитана на 2 года (10-11 классы).

Режим обучения:

1 год (10 класс) – 2 часа в неделю (1, 2 семестры)

2 год (11 класс) – 2 часа в неделю (3, 4 семестры)

Программой предусмотрена производственная практика общим объемом 90 часов, в течение которой обучающиеся овладевают приемами, практическими умениями и навыками под руководством наставников на предприятиях и учреждениях.

Профессиональная подготовка заканчивается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Учащимся, полностью освоившим учебные программы и успешно прошедшим итоговую аттестацию, по решению аттестационной комиссии выдается документ установленного образца.

Программа содержит требования к знаниям и умениям, формируемых у учащихся, учебный план, учебно-тематический план, содержание программы, методическое обеспечение к программе, список литературы.

Требования к знаниям и умениям

Учащиеся должны знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюда;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, 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, правила ухода за ними;
- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.
- правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- производственную инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка;
- основные сведения по комплексной механизации, автоматизации и управлению производством;
- мероприятия по охране окружающей среды;
- пути повышения эффективности производства - рост производительности труда, улучшение качества выпускаемой продукции, экономия материальных ресурсов на участке, в бригаде, на своем рабочем месте; снижение себестоимости и трудоемкости продукции.

Учащиеся должны уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;

- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, бобовые, 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;

- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

- выполнять порционирование (комплектацию), раздачу блюд массового спроса;

- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки;

- применять передовые методы труда;

- своевременно и рационально подготавливать к работе и производить уборку рабочего места;

- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии, принимать и сдавать смену;

- соблюдать правила безопасности труда и внутреннего трудового распорядка;

- пользоваться средствами предупреждения и тушения пожаров на своем рабочем месте, участке;

- анализировать результаты своей работы и работы бригады.

- виды дефектов продукции, причины, их порождающие, способы предупреждения и устранения их.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы по специальности «Повар»

	Количество часов			1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
				Распределение часов (по семестрам) ауд./сам.				Форма контроля (по семестрам)			
	Общее	Аудиторных	Самостоятельное изучение (в т.ч. практикумы)	1	2	3	4	1	2	3	4
Основы кулинарии	50	43	7	11/2	11/2	12/2	9/1	зч	зч	зч	зч
Практикум по основам кулинарии	70	55	15	16/4	15/4	14/4	10/3	зч	зч	зч	зч
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	7	5	2	5/2	-	-	-	зч			
Основы товароведения пищевых продуктов	10	8	2	-	-	-	8/2				зч
Основы организации работы предприятия общественного питания	17	16	1	-	10/1	6			зч	зч	
Основы калькуляции и учета	8	5	3	-	-	-	5/3				зч
Итого по дисциплинам	162	132	30	32/8	36/7	32/6	32/9				
Производственная практика	90										
Итоговая аттестация по курсу допрофессиональной подготовки	4						4				э
Итого			256								

зч – зачет дифференцированный

пр – проектная работа

э – э

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дисциплины «Основы кулинарии»

№	дата	Название разделов и тем	Общее количество часов	Количество часов	
				теория	практика
м		1 семестр	11		
1		Введение.	1	1	
2		Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена.	1	1	
3		Первичная обработка овощей и грибов.	2	2	
3.1		Обработка корнеплодов и клубнеплодов	1	1	
3.2		Обработка овощей и грибов, приготовление п/ф из овощей.	1	1	
4		Первичная обработка рыбы.	2	2	
4.1		Первичная обработка рыбы.	1	1	
4.2		Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	1	
5		Первичная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	3	3	
5.1		Кулинарный разруб туш крупного, мелкого скота Обработка домашней птицы.	1	1	
5.2		Приготовление полуфабрикатов из мяса.	1	1	
5.3		Приготовление полуфабрикатов из птицы	1	1	
6		Тепловая обработка продуктов.	1	1	
6.1		Назначения, приемы тепловой обработки.	1	1	
7		Зачет по дисциплине	1	1	
		2 семестр	11		
8		Приготовление бульонов и супов.	2		
8.1		Бульоны и супы. Приготовление и отпуск.	1	1	
8.2		Супы	1	1	
9		Приготовление соусов.	1	1	
9.1		Приготовление соусов с мукой, без муки, качество соусов.	1	1	
10		Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	2	2	
10.1		Первичная обработка круп и макаронных изделий.	1	1	
10.2		Приготовления каш и блюд из макаронных изделий.	1	1	

		Гарниры из макаронных изделий и круп.			
11		Приготовление блюд и гарниров из овощей.	2	2	
11.1		Гарниры из овощей (тушеные, жаренные)	1	1	
11.2		.Фаршированные и запеченные овощи.	1	1	
12		Приготовление рыбных горячих блюд	3	3	
12.1		Приготовление блюд из рыбы.	1	1	
12.2		Приготовление блюд из рыбы	1	1	
12.3		Требование к качеству приготовления блюд из рыбы	1	1	
13		Зачет по дисциплине	1	1	
3 семестр (11класс)			12		
14		Приготовление мясных горячих блюд	4	4	
14.1		Мясные горячие блюда. Значение горячих блюд.	1	1	
14.2		Мясные горячие блюда. Блюда из мяса субпродуктов. Блюда из отварного мяса.	1	1	
14.3		Блюда из рубленного мяса (тушеное, жаренное)	1	1	
14.4		Блюда из рубленного мяса (запеченное). Оформление мясных блюд.	1	1	
15		Блюда из яиц творога. Значение блюд из яиц и творога в питании человека.	2	2	
15.1		Блюда, приготовленные из яиц.	1	1	
15.2		Блюда, приготовленные из творога.	1	1	
16		Холодные блюда и закуски	5	5	
16.1		Виды салатов. Бутерброды.	1	1	
16.2		Холодные блюда и закуски из яиц и творога.	1	1	
16.3		Холодные блюда и закуски из овощей.	1	1	
16.4		Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.	1	1	
16.5		Холодные блюда и закуски из мяса и птицы.	1	1	
17		Зачет по дисциплине	1	1	
4 семестр (11 класс)			9		
18		Сладкие блюда и напитки	2	2	
18.1		Натуральные плоды и ягоды. Желированные блюда. Горячие сладкие напитки.	1	1	
18.2		Сладкие пудинги. Горячие и холодные напитки.	1	1	
19		Тесто и изделия из него	3	3	
19.1		Классификация видов теста. Разрыхлители. Начинки.	1	1	

19.2		Приготовление теста различными способами	1	1	
19.3		Приготовление теста различными способами.	1	1	
20		Составление меню, этикет.	1	1	
21		Диетическое питание.	2	1	
21.1		Диеты	2	1	1
22		Зачет по дисциплине	1	1	
		Всего аудиторных часов	43	43	
		Всего на самостоятельное изучения (в т. ч. практикумы)	7	7	
		Всего по дисциплине		50	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дисциплины «Практикум по основам кулинарии»

№	Дата	Название разделов и тем	Общее количество часов	Количество часов	
				теория	практика
1 семестр			16		
1		Вводное занятие. Охрана труда.	1		1
2		Электробезопасность. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена.	1		1
3		Первичная обработка овощей и грибов.	3		3
3.1		Первичная обработка овощей и грибов	1		1
3.2		Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Требование к качеству продукции.	1		1
3.3		Практическая работа «Приготовление полуфабрикатов из овощей».	1		1
4		Первичная обработка рыбы.	3		3
4.1		Первичная обработка рыбы: приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		1
4.2		Практическая работа «Приготовление полуфабрикатов из рыбы».	2		2
5		Первичная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	6		6
5.1		Первичная обработка мяса, птицы; приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы.	2		2
5.2		Практическая работа «Приготовление полуфабрикатов из мяса»	2		2
5.3		Приготовление полуфабрикатов из птицы	1		1
5.4		Качество приготовления полуфабрикатов из мяса	1		1
6		Тепловая обработка продуктов	1	1	
6.1		Назначения, приемы тепловой обработки	1	1	
7		Зачет по дисциплине	1		1
2 семестр			15		
8		Приготовление бульонов, супов	5		5
8.1		Приготовление мясного, мясокостного, рыбного, грибного, бульона из птицы.	1		1
8.2		Приготовление заправочных супов: щи, борщ, рассольник, солянка.	2		2
8.3		Приготовление супов	2		2
9		Приготовление соусов	2		2
9.1		Приготовление соуса белого основного на мясном, рыбном бульоне и его производных.	1		1
9.2		Приготовление сметанного, молочного соуса, сладких соусов и соусов без муки.	1		1
10		Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	3		3
10.1		Приготовление каш (жидких, вязких)	2		2

10.2		Приготовление блюд из макаронных изделий	1		1
11		Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	4		4
11.1		Приготовление пюре, рагу из овощей, котлеты из овощей, фаршированные овощи и грибы.	2		2
11.2		Приготовление грибов. Плов с грибами, запеченные с овощами.	1		1
11.3		Приготовление; овощи фаршированные.	1		1
12		Зачет по дисциплине	1		1
3 семестр			14		
13		Приготовление рыбных горячих блюд	3		3
13.1		Приготовление блюд из рыбы	1		1
13.2		Приготовление блюд из рыбы	1		1
13.3		Качественная оценка , оформление и отпуск блюд.	1		1
14		Приготовление горячих блюд из мяса	4		4
14.1		Приготовление и отпуск горячих блюд из натуральной котлетной массы.	1		1
14.2		Приготовление и отпуск горячих блюд из мелкокусковых п/ф.	1		1
14.3		Приготовление блюд из тушеного мяса, запеченного мяса, блюд из птицы	1		1
14.4		Требования к качеству приготовления и оформлению блюд.	1		1
15		Блюда из яиц и творога	2		3
15.1		Приготовление блюд из яиц.	1		1
15.2		Приготовление блюд из яиц и творога	1		1
16		Холодные блюда и закуски	4		
16.1		Приготовление бутербродов	1		1
16.2		Приготовление салатов из сырых, вареных овощей.	1		1
16.3		Приготовление салатов из рыбы, мяса, птицы.	1		1
16.4		Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	1		1
17		Зачет по дисциплине	1		1
4 семестр			10		
18		Сладкие блюда и напитки.	3		3
18.1		Приготовление и отпуск компотов из свежих ягод и сухофруктов.	1		1
18.2		Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, фруктов, молочных , их концентратов.	1		1
18.3		Приготовление блюд из ягод и фруктов	1		1
19		Тесто и изделие из него	3		3

19.1		Приготовление дрожжевого теста двумя способами. Изделия из теста.	1		1
19.2		Приготовление песочного, слоеного теста.	1		1
19.3		Приготовление бисквитного, заварного теста.	1		1
20		.Основы лечебного питания.	3		3
20.1		Приготовление и отпуск первых блюд согласно диетам.	1		1
20.2		Приготовление холодных, сладких блюд и напитков.	1		1
20.3		Приготовление вторых блюд согласно диетам.	1		1
21		Зачет по дисциплине	1		
		Всего аудиторских часов	55		
		Всего на самостоятельное изучение (в т. ч. Практикумы)	15		
		Всего по дисциплине	70		

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дисциплины «Основы калькуляции и учета»
4 семестр

№	Дата	Название разделов и тем	Общее количество часов	Количество часов	
1		Введение. Бухгалтерский учет и его задачи.	1		
2		Ценообразование на предприятиях общественного питания	1		
3		Учет продуктов и готовых изделий на производстве общественного питания.	1		
4		Калькуляция на предприятиях общественного питания	1		
5		к/р	1		
		Всего аудиторских часов	5		
		Всего на самостоятельное изучение	3		
		Всего по дисциплине	8		

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дисциплины «Основы организации работы предприятия общественного питания»

№	Дата	Название разделов и тем	Общее количество часов	Количество часов	
				теория	практика
		2 семестр	10		
1		Введение. Охрана труда. Типы предприятий общественного питания.	1	1	
2		Характеристика технологических процессов	1	1	
3		Электрическое оборудование	1	1	
4		Механическое оборудование	1	1	
5		Тепловое оборудование	1	1	
6		Торгово- холодильное оборудование	1	1	
7		Универсальное оборудование	1	1	
8		Организация производства на предприятиях общественного питания	2	2	
9		Зачет по дисциплине	1	1	
		3 семестр	6	6	
1		Организация снабжения	1	1	
2		Организация обслуживания потребителей	2	2	
3		Виды и назначения столового белья, посуды и сервировки столов	1	1	
4		Профессиональная этика, эстетика в общественном питании.	1	1	
5		Зачет по дисциплине	1	1	
		Всего аудиторских часов	16		
		На самостоятельное изучение	1		
		Всего по дисциплине	17		

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дисциплины «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

№	Дата	Название разделов и тем	Общее количество часов	Количество часов	
				теория	практика
		1 семестр			
1		Понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене. Биологическое значение пищи и ее химический состав.	1		
2		Пищевые вещества, их характеристика и значение для жизнедеятельности организма человека.	1		
3		Калорийность и усвояемость пищи.	1		
4		.Понятие о микроорганизмах, пищевые отравление и инфекции, инфекционные заболевания и предупреждение.	1		
5		Зачет по дисциплине	1		
		Всего аудиторских часов	5		
		На самостоятельное изучение	2		
		Всего по дисциплине	7		

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

№	Дата	Название разделов и тем	Общее количество часов	Количество часов	
				теория	практика
4 семестр					
1		Введение. Ассортимент пищевых продуктов(овощи, плоды, зерно и продукты их переработки).	1		
2		Сведения о пищевых продуктах. Характеристика химического состава пищевых продуктов, суточная потребность в основных пищевых веществах.	1		
3		Пищевая энергетическая ценность и усвояемости продуктов. Качество пищевых продуктов. Методы исследования качества пищевых продуктов.	1		
4		Классификация овощей и плодов, химический состав и пищевая ценность. Продукты переработки овощей и плодов.	1		
5		Рыба и рыбопродукты. Мяса и мясопродукты. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и требования к качеству пищевых продуктов.	1		
6		Зерно, химический состав и пищевая ценность крупы и муки. Классификация и ассортимент крупы и муки. Сахар, крахмал.	1		
7		Химический состав и пищевая ценность молока, молочных продуктов, яйца. Жиры.	1		
8		Зачет по дисциплине	1		
		Всего аудиторских часов	8		
		На самостоятельное изучение	2		
		Всего по дисциплине	10		

Содержание рабочей программы

Дисциплина «ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»

Тема 1. Введение. Охрана труда.

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии.

Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; содержание, построение, порядок пользования.

Охрана труда. Условия труда. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Ответственность рабочих за нарушение правил безопасности труда и трудовой дисциплины.

Причины аварий и несчастных случаев на производстве. Травматизм и профзаболевание, меры их предупреждения. Соблюдение правил безопасности труда, производственной санитарии и трудовой дисциплины. Инструктаж и требования по организации рабочих мест. Средства защиты работающих. Правила поведения в цехе, на рабочем месте. Основные правила пользования инструментами, машинами, приспособлениями. Основные причины травматизма в цехах. Первая помощь при несчастных случаях.

Тема 2. Электробезопасность и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Электробезопасность. Виды электротравм. Требования электробезопасности. Меры и средства защиты от поражения электрическим током. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации электроприборов. Правила безопасной работы с электрифицированными инструментами приборами. Электрозащитные средства и правила пользования ими.

Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров. Меры пожарной профилактики. Противопожарный режим на производстве. Правила поведения при пожаре. Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ повара. Средства пожаротушения (в зависимости от вида оборудования).

Тема 3. Обработка овощей и грибов

Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Последовательность операций обработки овощей, поступающих на предприятия общественного питания.

Прием и взвешивание овощей. Назначение сортировки овощей. Сортировка по размеру и качеству.

Мойка овощей. Способы мойки (ручная и механическая), их характеристика. Особенности промывки корнеплодов, картофеля, зеленых тыквенных овощей, капусты.

Очистка овощей. Ее назначение. Способы очистки овощей (ручная и механическая), их характеристика. Особенности очистки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, бобовых, зелени в зависимости от кулинарного использования.

Нормы отходов овощей, корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей.

Нарезка овощей, ее назначение, Способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая и сложная), их характеристика. Значение правильной нарезки. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Промышленные способы обработки овощей.

Классификация и ассортимент полуфабрикатов из сырых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Отходы, их использование, нормы отходов.

Обработка консервированных овощей, плодов.

Обработка грибов. Грибы, их кулинарное использование. Виды грибов, поступающих в предприятие общественного питания. Порядок обработки свежих, сушеных и соленых грибов. Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей и грибов.

Требования безопасности труда, организации рабочего места.

Тема 4. Обработка рыбы

Виды рыбы, поступающей на предприятия общественного питания. Пищевая ценность рыбы. Значение рыбы в питании человека.

Способы оттаивания мороженой рыбы.

Способы вымачивания соленой рыбы.

Обработка чешуйчатой рыбы. Последовательность операций при обработке чешуйчатой рыбы и технология обработки. Кулинарное использование различных видов разделки чешуйчатой рыбы.

Обработка бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Значение правильной нарезки. Обработка камбалы, наваги, судака и новых видов рыб. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы Классификация и ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, условиям и срокам хранения, реализации.

Нормы отходов и потерь при обработке рыбы.

Море продукты, их характеристика, кулинарное использование, требование к качеству.

Требование безопасности труда и организация рабочего места.

Тема 5. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы

Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания. Оттаивание мороженого мяса. Определение доброкачественности мяса.

Схема технологического процесса обработки мяса: оттаивание, зачистка, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка и зачистка мякоти

Виды полуфабрикатов: натуральные, панированные, рубленные. Назначение, значение отбивания, маринования.

Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые, порционные натуральные, порционно панированные и мелкокусковые, натурально рубленные; их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины; крупнокусковые порционные натуральные, порционно панированные и мелкокусковые; их характеристика и кулинарное назначение.

Технологическая схема производства полуфабрикатов из рубленого мяса.

Требования к сырью, рецептуре, качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Технологическая схема обработки сельскохозяйственной птицы и дичи:

Оттаивание, опаливание, удаление головы, шеи, крыльев, ног, потрошение, обмывание. Изготовление полуфабрикатов.

Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, субпродуктов. Инвентарь, инструмент, применяемые при обработке мяса, птицы, дичи. Требования к качеству. Требования к безопасности труда и организации рабочего места

Тема 6. Тепловая обработка продуктов

Тепловая обработка продуктов; ее назначение.

Варка и ее разновидности. Процессы, происходящие при варке.

Жарка и ее разновидности. Процессы, происходящие при жарке. Комбинированные (запекание, тушение) и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Электрофизические способы тепловой обработки продуктов.

Тема 7. Супы

Классификация супов. Пищевое значение супов

Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов. Их характеристика.

Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов.

Супы-пюре, их характеристика.

Молочные супы

Холодные супы.

Супы из концентратов. Особенности приготовления, нормы выхода, качественные требования.

Условия и сроки хранения, требования к качеству.

Тема 8. Соусы

Значение соусов в питании человека.

Классификация соусов. Мясные, рыбные, грибные, молочные и сметанные соусы их характеристика.

Пассерование муки для соусов, ее назначение.

Основные соусы: красный и белый, их характеристика и порядок приготовления.

Последовательность приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов.

Производные сметанного, молочного, грибного соусов.

Соусы на растительном масле. Соус из хрена. Маринады и заправки; их характеристика и последовательность приготовления.

Приготовление сладких соусов.

Условия и сроки хранения соусов. Требования к качеству соусов. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов. Требования безопасности труда и организация рабочего места.

Тема 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.

Правила и способы варки каш и макаронных изделий. Блюда из бобовых.

Блюда из каш и макаронных изделий, их органолептическая оценка, нормы выхода,

условия и сроки хранения. Принцип подбора гарниров из круп бобовых, макаронных изделий к блюдам из мяса, птицы и рыбы. Качественные требования к готовым блюдам.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Тема 10. Блюда и гарниры из овощей

Значение овощных блюд и гарниров.

Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жаренные, запеченные); их характеристика, органолептическая оценка, оформление и отпуск.

Овощные гарниры, их характеристика, оформление и отпуск. Качественные требования к готовым блюдам.

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

Требования безопасности и организации рабочего места

ТЕМА 11. Рыбные горячие блюда

Значение горячих рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы.

Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск.

Способы жарки. Блюда из жареной рыбы и котлетной массы, приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд.

Подбор посуды, гарниров и соусов к рыбным блюдам.

Блюда из морепродуктов, технология приготовления.

Условия и сроки хранения горячих рыбных блюд. Нормы выхода готовых блюд. Посуда, применяемая при отпуске готовых блюд. Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Тема 12. Мясные горячие блюда

Значение мясных блюд в питании.

Варка. Особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса крупными кусками, порционными и мелкими кусками и из котлетной массы, приготовление и отпуск.

Тушение. Виды и части мяса, подвергаемые тушению. Блюда из тушеного мяса и котлетной массы, приготовление и отпуск. Блюда из субпродуктов: технология их

приготовления.

Блюда из субпродуктов: технология их приготовления.

Блюда из птицы и дичи: технология их приготовления.

Блюда из мяса диких животных: технология их приготовления.

Условия и сроки хранения мясных горячих блюд, блюд из сельскохозяйственной птицы.

Гарниры и соусы к горячим мясным блюдам. Требования к качеству.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Тема 13. Блюда из яиц и творога

Пищевое значение блюд из яиц и творога.

Виды яиц и сырья из яиц, поступающих на предприятия общественного питания

Требования к качеству сырья. Способы и правила варки яиц, использование.

Варка яиц и ее разновидности, жареные, запеченные яичные блюда.

Блюда из творога. Горячие, отварные, жареные и запеченные творожные блюда.

Оформление, отпуск блюд из яиц и творога. Условия и сроки хранения

Требования к качеству готовых блюд.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Тема 14. Холодные блюда и закуски

Значение холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды и их разновидности.

Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск.

Приготовление полуфабрикатов и их доготовка по НТД.

Винегреты. Норма выхода.

Холодные блюда и закуски из рыбы; технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда из морепродуктов, технология приготовления.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, порядок оформления и отпуска. Требования к качеству готовых блюд.

Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Тема 15. Сладкие блюда и горячие напитки

Значение сладких блюд в питании.

Классификация блюд. Фрукты, их обработка.

Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, технология их приготовления; нормы выхода; порядок оформления при отпуске; качественные требования к готовым блюдам.

Горячие сладкие блюда: пудинг сухарных рисовый, шарлот яблочный, яблоки в тесте, яблоки с рисом, технология их приготовления, отпуск.

Горячие напитки: чай, кофе, какао; технология приготовления и отпуск.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Тема 16. Тесто и изделия из него

Значение изделий из теста. Понятие о разрыхлителях. Понятие о различных видах теста, особенности их замеса. Приготовление дрожжевого теста (опарного и безопарного). Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Выпечка изделий из теста. Процессы, происходящие при выпечке изделий. Отпуск.

Приготовление фаршей и начинок для изделий из теста. Требования к качеству и условия хранения.

Тема 17. Составление меню, этикет.

Значение составления меню на предприятиях общественного питания.

Перечень реализуемых блюд с указанием массы продукта и цены.

Определение потребности в сырье и полуфабрикатах.

Сборники рецептур – основа составления меню.

Порядок расположения блюд в меню.

Понятие о сервировки стола, предметы для сервировки стола различных видов.

Понятие о этикете, основные правила этикета, как вести себя за столом, правильно пользоваться приборами. Особые правила потребления кулинарного блюда.

Тема 18. Диетическое питание.

Значение лечебного и лечебно-профилактического питания.

Понятие о сбалансированном питании, механическом, химическом и термическом щажении. Значение пищевых продуктов в лечебном питании.

Характеристика различных диет. Особенности приготовления первых и вторых блюд, холодных закусок и блюд. Особые требования раздачи и отпуска блюд лечебного питания.

Порядок хранения блюд лечебного питания.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Дисциплина «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ПИТАНИЯ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ»

Тема 1. Понятие о физиологии питания, санитария и гигиене.

Определение понятий физиологии, микробиологии, гигиены и санитарии. Значение изучения этих дисциплин для работников общественного питания.

Профессиональные вредности производства. Действие на организм высокой температуры и повышенной влажности воздуха. Значение личной гигиены работников общественного питания. Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекция рук хлорной водой. Санитарный режим работника на производстве. Санитарно-гигиенические требования к размещению цехов, торгового зала, отделке помещений, освещению, вентиляции, канализации. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.

ТЕМА 2. Пищевые вещества, их характеристика и значение

Белки. Жиры. Углеводы. Значение для организма. Питательная ценность. Потребность организма в этих веществах и содержание их в пищевых продуктах.

Вода. Значение для организма. Нормы потребления воды и пути ее выделения из организма.

Минеральные соли. Соли кальция, калия, натрия, фосфора. Железа, йода. Значение для организма. Содержание в продуктах. Суточная потребность организма. Микроэлементы.

Витамины. Значение витаминов для организма. Жирорастворимые (А, Д, Е, К,) и водорастворимые витамины С, группы В, РР. Содержание в продуктах и их значение для организма, суточная потребность. Методы сохранения витаминов в пище при хранении продуктов и их тепловой обработке. Витаминизация пищи.

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта.

Тема 3. Калорийность и усвояемости пищи

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Пищеварение в полости рта. Пищеварение в желудке. Время пребывания пищи в желудке. Условия, способствующие лучшему пищеварению.

Понятие об усвояемости пищи. Условия, влияющие на усвояемость пищи.

Общее понятие об обмене веществ

Тема 4. Понятие о микроорганизмах, пищевые отравления

Пищевые инфекции, профилактика. Понятие о микроорганизмах. Распространение их в природе. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Пищевые отравления и пищевые инфекции. Инфекционные заболевания персонала общественного питания и их предупреждение. Пищевые вещества их характеристика и значение для жизнедеятельности человека, химический состав и калорийность.

Дисциплина «Основы товароведения пищевых продуктов»

Тема 1. Введение. Ассортимент пищевых продуктов (овощи, плоды, зерно и продукты их переработки).

Понятие о товаре и товароведении. Значение товароведения как науки. Роль товароведения в борьбе за улучшение качества товаров, за выполнение и сохранение их полезных свойств, за расширение и улучшение ассортимента. Ассортимент пищевых продуктов. Плоды, овощи, зерно и продукты их переработки.

Общие сведения о пищевых продуктах.

Тема 2. Сведения о пищевых продуктах. Характеристика химического состава пищевых продуктов, суточная потребность в основных пищевых веществах.

Общие сведения о пищевых продуктах. Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов и суточная потребность в основных пищевых веществах.

Тема 3. Пищевая энергетическая ценность и усвояемость продуктов. Качество пищевых продуктов. Методы исследования качества пищевых продуктов.

Понятие о пищевой и энергетической ценности и усвояемости продуктов. Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов, их характеристику. Методы исследования качества пищевых продуктов.

Тема 4. Классификация овощей и плодов, химический состав и пищевая ценность. Продукты переработки овощей и плодов.

Классификация овощей. Клубнеплоды, их виды, особенности химического состава, требования к качеству, использование в кулинарии.

Корнеплоды, их виды, особенности химического состава. Требования к качеству, использование в кулинарии.

Капустные, луковые, салатные, пряные, томатные, бобовые, зерновые овощи; их виды, особенности химического состава, требования к качеству, использование в кулинарии.

Классификация плод и ягод: семечковые, косточковые, ягодные, тропические, ореховые. Их виды, особенности химического состава, требования к качеству. Использование в кулинарии.

Продукты переработки овощей и плодов. Сушка плодов и ягод, сущность процесса, требования к качеству. Квашения овощей, процесс квашения, пищевая ценность, требования к качеству. Замороженные плоды и овощи; сущность замораживания и ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Тема 5. Рыба и рыбопродукты. Мяса и, мясопродукты. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и требования к качеству пищевых продуктов.

Краткая характеристика отдельных семейств и видов промысловых рыб.

Отличие каждого семейства по анатомическому строению, внешнему виду, химическому составу и кулинарному использованию.

Качественная оценка при приемке. Способы и продолжительность оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования. Обработка рыбы и получение чистого филе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Полуфабрикаты из рыбы. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации.

Химический состав и пищевое значение мяса различных пород убойных животных.

Основные ткани мяса, их строение и пищевая ценность.

Виды мяса. Классификация мяса по упитанности. Категории упитанности и клеймение говядины, баранины, свинины. Признаки упитанности каждой категории. Мясо условно годное и негодное, его клеймение.

Признаки горячо-парного мяса и его свойства. Сущность созревания мяса и его влияние на вкусовые свойства, и пищевую ценность.

Мороженое мясо, его пищевая ценность. Правила оттаивания. Признаки доброкачественности мороженого и оттаявшего мяса.

Условия хранения мяса остывшего, охлажденного и мороженого в предприятиях общественного питания.

Мясные продукты. Особенности химического состава и пищевая ценность. Классификация субпродуктов по категориям. Показатели качества, признаки свежести и порчи. Кулинарное использование отдельных субпродуктов, условия и сроки хранения их в предприятиях общественного питания.

Мясо домашней птицы. Виды домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность домашней птицы, деление домашней птицы по способу обработки. Сортировка по обработке, термическому состоянию и упитанности. Отличительные признаки тушек 1 и 2 категорий, их маркировка. Признаки порчи домашней птицы. Требования к качеству мяса домашней птицы.

Тема 7. Химический состав и пищевая ценность молока, молочных продуктов, яйца. Жиры.

Химический состав и пищевая ценность молока.

Коровье молоко. Деление молока по жирности, термической обработке, разливу.

Требования РТУ к качеству молока. Недопустимые пороки. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Кисломолочные диетические продукты. Способы их получения. Пищевая ценность, значение кисломолочных продуктов в питании. Требования к качеству продукции - простокваши, кефира, других диетических кисломолочных продуктов.

Условия и сроки хранения в предприятиях общественного питания.

Яйца. Строение и химический состав куриного яйца. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству яиц. Пищевой и технический брак яиц. Упаковка и способы хранения.

Кулинарное использование яиц.

Яичные продукты. Меланж, его пищевая ценность, требования к качеству. Хранение его на предприятиях общественного питания. Кулинарное использование

Классификация жиров (животные и растительные).

Животные жиры (сало-сырец, топленые жиры). Свойства жиров в зависимости от их состава.

Ассортимент, краткая характеристика. Требования к качеству и использование в кулинарии.

Масло сливочное. Виды сливочного масла, сорта, пищевая ценность, химический состав и кулинарное использование.

Требования к качеству сливочного масла. Недопустимые пороки масла. Условия хранения сливочного масла в предприятиях общественного питания.

Растительные масла. Виды растительных масел и их отличительные признаки. Химический состав растительного масла. Основные способы получения и очистки.

Требования к качеству растительного масла и способы органолептической оценки. Гидрогенизация растительных масел и получение саломаса.

.

Тема 6. Зерно, химический состав и пищевая ценность крупы и муки.

Классификация и ассортимент крупы и муки.

Виды зерновых культур. Крупы. Виды круп. Способы получения отдельных видов круп. Химический состав круп и их пищевая ценность. Характеристика отдельных видов круп, их использование в кулинарии. Кулинарные особенности отдельных видов круп при тепловой обработке. Тара, упаковка круп. Требования к качеству.

Мука. Основные способы помола зерна. Понятие о выходе муки. Основные сорта пшеничной муки, их отличительные признаки. Требования к качеству муки по стандарту. Влияние содержания влаги и клейковины на хлебопекарную способность муки.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, химический состав. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству.

Хранение круп и муки, процессы, происходящие в муке и крупах при хранении. Вредители круп и меры борьбы с ними.

Макаронные изделия. Виды макаронных изделий. Сырье, используемое для приготовления макаронных изделий. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка, условия хранения в предприятиях общественного питания.

Дисциплина: «ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Тема 1. Введение. Охрана труда. Типы предприятий общественного питания

Роль общественного питания в повышении производительности труда, в экономии и целесообразном использовании материальных и трудовых ресурсов общества.

Роль повара в деле повышения качества приготовления пищи

Характеристика предприятий общественного питания. Отличительные особенности предприятий общественного питания.

Типы предприятий общественного питания.

Организация производства предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного и рыбного цехов. Машины и оборудование цеха. Инвентарь и инструменты, их хранение и уход за ними. Организация работы супового отделения. Организация работы соусного отделения. Организация работы холодного цеха. Особенности организации работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы раздаточной. Организация обслуживания производства

Тема 2. Характеристика технологического процесса

Организация обслуживания потребителей. Потребительский спрос и его изучение. Организация работы буфетов. Особые формы обслуживания потребителей.

Технические, санитарные и противопожарные требования к объектам общественного питания. Формы специализации всех предприятий общественного питания. Состав, планировка и пропускная способность помещений и их взаимосвязь.

Тема 3. Электрическое оборудование

Электроснабжение предприятий общественного питания. Аппараты защиты и управления, их значения. Классификация электроприводов, их устройство и значения. Электрическое освещение. Техника безопасности при эксплуатации электрооборудование.

Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья, тарного хозяйства. Общие требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе. Организация работы конкретно каждого цеха: овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного, кондитерского. Организация раздачи блюд, моечного помещения.

Изучения спроса потребителей. Основы составления меню.

Тема 4. Механическое оборудование

Внедрение новой техники, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов. Роль новой техники в индустриализации отрасли и реализации комплексной программы развития производства товаров народного потребления и сферы услуг.

Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Требования к машинам и материалам для их изготовления.

Характеристика машин, применяемых для обработки овощей и картофеля в предприятиях общественного питания. Овощемоечные машины, машины для нарезки овощей, машины для протирания овощей, принцип работы и правила эксплуатации, безопасности труда.

Общая характеристика машин, применяемых для обработки мяса и рыбы, их классификация. Мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления мяса, формовки котлет, рыбоочистительные. Принцип работы, эксплуатации и безопасности труда.

Характеристика машин для приготовления и обработки теста, взбивальные машины, хлеборезка, для нарезания гастрономических товаров назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, требования безопасности труда.

Тема 5. Тепловое оборудование

Основные приемы тепловой обработки продуктов. Понятие о теплообмене и способах передачи тепла. Характеристика источников тепла и теплоносителей.

Понятие об электронагревательных элементах, их виды, устройство, принцип действия, достоинства и недостатки каждого вида, применение. Правила эксплуатации электронагревательных элементов и безопасности труда при пользовании ими.

Стационарные пищеварочные котлы, их назначение. Классификация, устройство, принцип работы.

Пароварочные шкафы их назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, требования безопасности труда.

Жарочные и пекарские шкафы назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила рациональной и безопасной эксплуатации шкафов.

Плиты электрические секционные и газовые плиты устройство, принцип работы, правила эксплуатации и требования безопасности труда при использовании плитами.

Тема 6. Торгово-холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования в общественном питании. Способы получения холода. Характеристика ледяного. Лёдосоляного охлаждения и охлаждения при помощи сухого льда: сущность, достоинство, недостатки, область применения.

Холодильное оборудование с машинным охлаждением. Холодильное торговое оборудование: сборные холодильные камеры, холодильные шкафы, прилавки и витрины, их назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда.

Тема 7. Универсальное оборудование

Виды и характеристика универсального оборудование, миксеры, блендеры, микроволновки, электродуховки, правила эксплуатации. Назначения, устройства, принцип работы.

Тема 8. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Роль общественного питания в повышении производительности труда, в экономии и целесообразном использовании материальных и трудовых ресурсов общества. Характеристика предприятий общественного питания. Отличительные особенности предприятий общественного питания.

Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья, тарного хозяйства. Общие требования к производственным помещением, организации рабочих мест и труда в цехе. Организация работы конкретно каждого цеха: овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного, кондитерского. Организация раздачи блюд, моечного помещения. Изучения спроса потребителей. Основы составления меню.

Типы предприятий общественного питания.

Тема 9. Организация снабжения.

Организация снабжения. Снабжения сырьем. Хранение продуктов. Тарное хозяйство. Организация весового хозяйства.

Организация производства предприятий общественного питания. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов.

Тема 10. Организация обслуживания потребителей.

Организация обслуживания потребителей. Потребительский спрос и его изучение.

Организация работы буфетов. Особые формы обслуживания потребителей.

Тема 11. Виды и назначения столового белья, посуды и сервировки столов

Классификация столового белья и посуды. Определение в потребности, учет и хранение, уход за ними.

Подготовка белья и посуды к сервировки столов, общие правила. Технология обслуживания посетителей.

Тема 12. Профессиональная этика, эстетика в общественном питании

Основные направления развития торговли и общественного питания.

Психология общественного питания – раздел прикладной психологии. Влияние психологии на повышение производительности труда, на возрастание культуры обслуживания посетителей. Психологическая характеристика личности. Психологическая сторона процесса обслуживания потребителей. Взаимоотношения повара и потребителя.

Психология отношений в коллективе. Профессиональная этика и эстетика в общественном питании. Престиж профессии работника общественного питания.

Дисциплина «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Тема 1. Бухгалтерский учет и его задачи

Виды учета: оперативный, статистический и бухгалтерский. Задачи бухгалтерского учета.

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Документация, применяемая на предприятиях общественного питания. Хранение документов.

Тема 2. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Понятие о ценах и ценообразовании. Виды цен. Прейскуранты цен.

Тема 3. Учет продуктов и готовых изделий на производстве

Понятие о материальной ответственности.

Порядок, сроки составления и сдачи отчетности о работе производства, инвентаризация продуктов.

Тема 4. Калькуляция.

Калькуляция на предприятиях общественного питания.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологические карты на пищевую продукцию.

Дисциплина «ПРАКТИКУМ ПО ОСНОВАМ КУЛИНАРИИ»

Тема 1. Вводное занятие. Охрана труда.

Ознакомление с режимом работы предприятия общественного питания, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка.

Тема 2. Электробезопасность. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена.

Причины травматизма. Виды травм. Мероприятия по предупреждению травматизма.

Пожарная безопасность. Причины пожара в целях предприятий общественного питания. Меры предупреждения пожаров.

Основные правила и нормы электробезопасности. Правила пользования электронагревательными приборами и электрооборудованием, заземление электроустановок, отключение электросети.

Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятии.

Тема 3. Первичная обработка овощей и грибов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Ознакомление учащихся с овощным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии.

Изучение норм выхода и технических условий на овощные полуфабрикаты.

Ручная обработка овощей. Ознакомление с кулинарным использованием и назначением различных форм нарезки овощей. Обработка и нарезка овощей и картофеля и сложной формы нарезки.

Обработка свежих, сушеных и соленых грибов.

Машинная обработка овощей и картофеля.

Тема 4. Первичная обработка рыбы.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с рыбных цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии при работе цеха.

Подготовка рабочего места и инвентаря к работе. Органолептическое определение доброкачественного сырья.

Подготовка рыбных продуктов к обработке: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы.

Приготовление панировок (мучной, красной, сухарной, белой) и льезона.

Обработка чешуйчатой рыбы для отварных, припущенных и жареных блюд. Нарезка на порционные куски для варки, жарки основным способом и во фритюре, рыбы фри и рыбы в тесте, хранение. Обработка чистого филе. Изучение норм выхода полуфабрикатов.

Приготовление рыбной котлетной массы.

Обработка приемов выбивания, порционирования, формовки и панирования полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлет, биточков и тельного).

Тема 5. Первичная обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи.

Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места. Ознакомление учащихся с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием для первичной обработки мясных продуктов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии при работе в цехе.

Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Определение доброкачественности сырья.

Первичная обработка мясных продуктов: оттаивание мороженого мяса, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывание и обсушивание.

Кулинарный разруб и разделка бараньей и телячьей туш. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Приготовление полуфабрикатов из баранины, телятине, свинины.

Приготовление котлетной массы. Обработка субпродуктов. Обработка птицы.

Тема 6. Приготовление бульонов и супов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Ознакомление с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в горячем цехе.

Приготовление мясного, рыбного и грибного бульонов: подготовка котлов, продуктов, закладка по рецептуре, режим варки, хранение бульонов. Приготовление гарниров к бульонам.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места и правилами санитарии при приготовлении супов. Пассерования муки, овощей, томатного пюре, приготовление белого соуса, режим варки супов, нормы выхода и температура подаваемых блюд, правила раздачи блюд массового спроса, условия, сроки хранения и реализации готовых блюд, правила бракеража.

Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов. Приготовление заправочных супов.

Приготовление пюреобразных супов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Приготовление молочных супов. Холодные супы. Приготовление кваса, свекольного отвара, подготовка продуктов и их нарезка. Приготовление окрошки мясной и овощной. Приготовление свекольника. Приготовление сладких супов.

Тема 7. Приготовление соусов

Инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Нормы закладки муки и жира на 1 кг соуса, режим варки соусов. Хранение соусов.

Приготовление бульонов рыбного и мясного для соусов, подготовка рыбных отходов и мясных костей (измельчение костей и обжарка их с кореньями для коричневого бульона), нагревание до кипения, снятие жира в процессе варки (с мясного бульона), варка до готовности, процеживание и хранение до использования.

Приготовление белой пассировки (жировой, сухой), подготовка жира и муки, соединение муки с жиром, соблюдение соотношения муки и жира, пассерование и определение готовности.

Соусы с мукой. Приготовление основного красного соуса на мясном бульоне и производных от него.

Приготовление основного белого соуса на мясном бульоне и производных от него; основного белого соуса на рыбном бульоне и производных от него.

Приготовление соусов на грибном бульоне.

Приготовление молочных соусов. Приготовление сметанных соусов. Приготовление соусов без муки.

Приготовление сладких соусов.

Тема 8. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий

Инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места и правилами санитарии

при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительностью варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, нормами выхода блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, правилами хранения готовых блюд.

Первичная обработка круп и макаронных изделий, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности. Качественная оценка. Кулинарное использование.

Приготовление блюд из вязких каш. Приготовление блюд из макаронных изделий.

Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из овощей

Инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места и требованиями санитарии. Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки; режимом тепловой обработки, процентами уварки и уварки, нормами выхода блюд и гарниров из овощей; правилами их хранения. Подготовка посуды и инвентаря.

Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре.

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы.

Приготовление блюд из фаршированных овощей.

Тема 10. Приготовление рыбных горячих блюд

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, режима тепловой обработки, процентами уварки, нормами выхода и правилами хранения готовых рыбных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре.

Приготовление блюд из запеченной рыбы.

Тема 11. Приготовление мясных горячих блюд

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режима тепловой обработки, процентами уварки и уварки, нормами выхода и правилами хранения готовых горячих блюд. Подбор посуды и инвентаря.

Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление блюд из натурального жареного

мяса. Жарка крупных и порционных кусков. Приготовление блюд из мяса, жаренного панированным порционным куском.

Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из тушеного мяса.

Приготовление жареных блюд из птицы и дичи. Порционирование, жарка, подбор соусов и гарниров.

Тема 12. Блюда из яиц и творога

Инструктаж по безопасности труда, организации рабочего места и правилами санитарии. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из яиц. Приготовление яичных блюд. Варка яиц вкрутую, всмятку и в мешочек. Приготовление яичницы с ветчиной и зеленым луком. Приготовление омлетов.

Приготовление блюд из творога. Приготовление полуфабрикатов вареников, сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок; тепловая обработка, доведение до готовности, приготовление соуса для пудинга и запеканок.

Тема 13 Холодные блюда и закуски

Инструктаж по технике безопасности труда, правилам санитарии и организации рабочего места. Ознакомление с холодным цехом, инвентарем, инструментами, организацией рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок, нормами отходов при обработке продуктов, не подвергаемых тепловой обработке; нормами выхода готовых блюд и закусок, правилами санитарии, правилами хранения готовых блюд.

Подготовка рабочего места к работе. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и закусок.

Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление закусок из рыбы. Приготовление мясных холодных блюд.

Тема 14. Сладкие блюда и напитки

Инструктаж по безопасности труда, правилам санитарии и организации рабочего места. Ознакомление с видами сладких блюд и горячих напитков, нормами выхода блюд и правилами порционирования, соотношением плотной и жидкой части блюда, правилами хранения готовых блюд.

Подготовка рабочего места, подбор посуды и инвентаря.

Приготовление компотов из сушеных, свежих и консервированных фруктов и ягод. Приготовление киселей из ягод и фруктов и концентратов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао): ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая.

Приготовление чая. Варка кофе с молоком, кофе черного, какао.

Тема 15. Тесто и изделия из него

Инструктаж по безопасности труда, правилами санитарии и организации рабочего места. Ознакомление с мучным кулинарным цехом, инвентарем, инструментом, оборудованием, используемым при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него, режимом выпечки, процентами упека и нормами выхода, условиями и сроками хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов из теста. Подготовка рабочего места.

Подбор посуды и инвентаря для приготовления теста.

Отработка приемов порционирования теста, фарша, формования изделий.

Приготовление дрожжевого теста. Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, выпечка оладий, блинов; приготовление фаршей (мясного с луком, мясного с яйцом, с рисом и яйцами, рыбного, капустного, яблочного, творожного), формирование пирожков, беляшей, кулебяк, ватрушек, расстегаев; выпечка; жарка пирожков во фритюре.

Тема 16 Основы лечебного питания

Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания.

Понятие о механическом, химическом и термическом щажении.

Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд. Особые требования раздачи и отпуска блюд лечебного питания.

Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд лечебного питания.

Требования безопасности труда и организации рабочего мест

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Государственный комитет СССР по народному образованию. Всесоюзный научно-методический центр профессионально-технического обучения молодежи. Сборник учебных планов и программ. Профессия - повар М., 1989
2. Ковалев Н.И. Энциклопедия гурмана. О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. Издательство «Фламинго». 1996
3. Гусева Л.Г., Рябов В.И. Тепловое и электрическое оборудование предприятия общественного питания. Учеб. Пособие для технол. Отделений техникумов. М., «Экономика» 1973
4. Лукьянова Н.И. Организация производства общественного питания. Издание третье, переработанное и дополненное. Государственное издательство торговой литературы М., 1961
5. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Изд. Третье, переработанное. «Экономика» М. 1988
6. Анфимова Н.А., Захарова Т.И. Татарская Л.Л. Кулинария. изд. 2-е, перераб., и допол. М.: «Экономика» 1982
7. Соломатина К.З. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Изд «Экономика» М.: 1968
8. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / Под ред. Д-ра техн. Наук И.А. Скурихина и чл.-кор АМН СССР В.А. Шатерникова М.: «Легкая и пищевая промышленность» 1984
9. Товароведение продовольственных товаров. Изд. 2-е, перераб. «Экономика» М.: 1977
10. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. Учеб. Пособие . М., «Высшая школа» 1977
11. Татарская Л.Л, Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания: Учеб. Для СПТУ. - 2-е изд., переаб. И доп. - М.: Высш. шк., 1988
12. Новоженев Ю.М. Кулинарная характеристика блюд: Учеб. Для сред ПТУ. - 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Высш.шк, 1987
13. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. Для 8-11 кл. общеобразоват. Учреждений. - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2000
14. Сборник рецептов для кондитера. Серия «Учебный курс» Ростов н/Д: «Феникс»

2001

15. Сборник рецептур для повара / Автор-составитель Е.В. Ефремов. Серия «Учебный курс» Ростов н/Д: Феникс, 2001
16. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев курсовой подготовки. - 3-изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашкови К» 2008
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятия общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010
18. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник / В.А. Тимофеева. - Изд. 10-е, доп. И перер. – Ростов н/Д : Феникс, 2010
- Матюхина З.П.
19. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009