**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат города Бавлы**

**Бавлинского муниципального района**

**Республики Татарстан**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Начальник МБУ ИМЦ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Г.Р.Тазетдинова /  от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014года | **СОГЛАСОВАНО**   Заместитель директора  по УВР   МБОУ МУК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/И.Ф. Гаязова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. | **УТВЕРЖДАЮ**  директор МБОУ МУК Бавлинского района РТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/И.Н.Фаррахов/  Приказ № \_\_от «\_\_» \_\_\_. 2015 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по специальности **«ПОВАР» код 16675**

квалификация: **повар 3 разряда**

**Срок обучения 2 года**

|  |
| --- |
| ПРИНЯТ  Методическим советом  Протокол №\_\_\_\_\_  От «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Бавлы, 2015г

**Аннотация программы**

В современных условиях динамично развивающейся экономики, культуры и социальной сферы общества на первый план выходят качественные показатели результативности профессиональной деятельности и мобильности квалифицированных специалистов.   
      Пищевая  отрасль экономики отличается интенсивностью внедрения промышленно-технологических инноваций в производственный процесс, что в свою очередь констатирует необходимость подготовки новых специалистов, чья компетентность соответствует квалификационным требованиям  этого процесса.  
    Данная программа предназначена для профессиональной подготовки поваров.  Особое внимание при разработке программы уделялось профессиональным компетенциям эксплуатации и использования технологически нового технологического оборудования

Программа профессиональной подготовкиучащихся 10-х и 11-х классов по профессии повар, код 16675

Разработчик программы: Куликова Светлана Ивановна – преподаватель и мастер производственного обучения МБОУ МУК

Нормативный срок обучения по специальности 16675 «Повар» составляет 840 часов. На основании тарификации предметов в МБОУ МУК, обучающиеся одной школы занимаются 4 часов в неделю. В связи с этим рабочий план скорректирован на 388 часов.

**Пояснительная записка**

Образовательная программа предназначена для профессионального обучения учащихся 10-11 классов общеобразовательных школ города Бавлы и Бавлинского района.

Основная профессиональная образовательная программа муниципального бюджетного образовательного учреждения Межшкольный учебный комбинат далее МБОУ МУК разработана на основе: Федерального закона «Об образовании»; Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от02.08.2013, зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20 августа 2013 г. 260807.01, Повар, кондитер**;** Типового положения об образовательном учреждении МБОУ МУК; Устава МБОУ МУК; Положенияо государственной (итоговой) аттестации и выпуске обучающихся МБОУ МУК; Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся МБОУ МУК; Санитарно-эпидимиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г. № 2 для ОУ НПО.

В соответствии с Рекомендациями, профессия 16675, Повар относится к социально-экономическому профилю.

Занятия проводятся 1 раз в неделю, согласно расписанию.

Профессия по **ОК 016-94** «Повар» - 16675 с уровнем квалификации 2-3 разряд. Срок обучения 2 года.

Образовательная программа обеспечивает подготовку специалистов по профессии «Повар» в профессиональной сфере общественного питания и разработан с применением блочно-модульной технологии структурирования содержания образования.

Структура учебного плана включает: индексацию дисциплин, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, формы промежуточной аттестации, учебную нагрузку обучающихся в часах, распределение обязательной нагрузки.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присеваемым квалификациям. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика:

***Общепрофессиональные дисциплины:***

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

- Физиология питания с основами товароведения ;продовольственных товаров;

- Техническое оснащение и организация рабочего места;

- Калькуляция и учет;

- Охрана труда.

***Профессиональные модули:***

- Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;

- Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;

- Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

Программы учебных предметов раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации Программы содержат организационно- педагогические, кадровые, информационно- методические и материально- технические требования. Учебно-методические обеспечивают реализацию образовательной программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Образовательный процесс преподавателем и мастером производственного обучения в МБОУ МУК осуществляется на основе утвержденных директором рабочих программ, расписания занятий.

Весь курс обучения по специальности «Повар» состоит из следующих частей:

1. Теоретической;
2. Практической;
3. Производственной практики на предприятиях города и района.

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокомпьютерными программами, а также в каждом разделе планируется контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация.

**1. Общие положения**

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

* Федеральный закон «Об образовании»;
* Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
* Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
* Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
* Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
* Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 № 407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям";
* Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 278.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

**Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль –** часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение по профессии16675 «Повар», должны иметь документ о получении среднего общего образования.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 388 часов при очной форме подготовки.

**1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать**: рецептуры, технологию 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 их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций но их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. В соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда.

**2. Характеристика подготовки**

Программа профессиональной переподготовки по рабочей профессии16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе –прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

**Учебные дисциплины:**

1. Охрана труда
2. Физиология питания, с основами товароведения продовольственных товаров
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
4. Техническое оснащение и организация рабочего места
5. Калькуляция и учет

**Профессиональный модуль:**

1. Кулинария

Программа предполагает: производственную практику на предприятиях города и района.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.**

**Назначение профессии:**

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

**Повар 3-его разряда *должен знать:***

* правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
* правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
* ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
* виды каш и правила их варки;
* приемы варки овощей;
* кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
* признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
* назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
* правила приготовления блюд из концентратов;
* правила раздачи блюд массового спроса;
* способы рациональной организации труда на рабочем месте;
* правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

**Повар 3-его разряда** ***должен уметь:***

* варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
* жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
* запекать овощные и крупяные изделия;
* формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
* формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
* проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
* вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
* приготавливать блюда, из концентратов;
* порционировать, раздавать блюда массового спроса;
* соблюдать требования безопасного труда.

**Учебный план**

для подготовки по профессии «повар» 2-3 разряда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **индекс** | **Наименование циклов, разделов, модулей** | **Всего часов** |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **59** |
| Оп.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 8 |
| Оп.02 | Физиология питания с основами товароведения | 17 |
| Оп.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 18 |
| Оп.04. | Калькуляция и учет | 9 |
| Оп.05. | Охрана труда | 7 |
| **ПМ.ОО** | **Профессиональные модули** | **197** |
| МДК 01.01 | Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья | 67 |
| МДК. 01.01 МДК. 02.01  МДК. 03.01 | Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. | 56 |
| МДК. 02.01  МДК.04.01  МДК.05.01  МДК.06.01  МДК.07.01  МДК.08.01 | Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий. | 71 |
|  | Контрольная работа | 3 |
| ГИА. ОО | Аттестационный экзамен | 4 |
|  | Квалификационная проба | 4 |
| **ПП.ОО** | **Производственная практика** | **120** |
|  | **Итого:** | **384** |

*Примечание:*

* *Зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета.*
* *Аттестационный экзамен в образовательном учреждении проводится за счет часов, отведенных на теоретическое обучение.*
* *Квалификационная проба в образовательном учреждении проводится за счет часов, отведенных на теоретическое обучение.*
* *Производственное обучение проводится в лаборатории кулинарии.*
* *Производственная практика проводится на предприятиях города и района.*

**Учебный план**

**Квалификация: Повар**

**Срок обучения: 2 года**

**Количество часов: 388**

**Документ: свидетельство**

**Форма контроля: квалификационный экзамен**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индек**с | **Наименование циклов, разделов, модулей** | **Количество часов** | | | | |
| **Всего (час)** | **10 класс** | | **11 класс** | |
| **то** | **по** | **то** | **по** |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **59** | **19** | **11** | **21** | **8** |
| Оп.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 8 | 2 | 1 | 4 | 1 |
| Оп.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 17 | 8 | 3 | 5 | 1 |
| Оп.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 18 | 6 | 6 | 5 | 1 |
| Оп.04. | Калькуляция и учет | 9 | - | - | 5 | 4 |
| Оп.05. | Охрана труда | 7 | 3 | 1 | 2 | 1 |
| **ПМ.ОО** | **Профессиональные модули**  **«Кулинария»** | **197** | **49** | **57** | **31** | **60** |
| МДК 01.01 | Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья | 67 | 33 | 34 | - | - |
| МДК. 01.01 МДК. 02.01  МДК. 03.01 | Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. | 56 | 12 | 13 | 11 | 20 |
| МДК. 02.01  МДК.04.01  МДК.05.01  МДК.06.01  МДК.07.01  МДК.08.01 | Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий. | 71 | 4 | 8 | 20 | 39 |
|  | Контрольная работа | 3 |  | 2 |  | 1 |
| ГИА. ОО | Аттестационный экзамен | 4 | - | - | 4 | - |
|  | Квалификационная проба | 4 | - | - | - | 4 |
| **ПП.ОО** | **Производственная практика** | 120 | - | 120 | - | - |
|  |  | 264 | 68 | 68 | 56 | 72 |
|  | **ИТОГО:** | **384** | **68** | **188** | **56** | **72** |

**Тематический план**

**10 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **Наименование разделов, модулей** | **Всего часов** | **в том числе** | | |
| **теория** | **практика** |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | **30** | **19** | **11** |
| Оп.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 3 | 2 | 1 |
| Оп.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 11 | 8 | 3 |
| Оп.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 12 | 6 | 6 |
| Оп.05. | Охрана труда | 4 | 3 | 1 |
| **ПМ.ОО** | **Профессиональные модули** | **106** | **49** | **57** |
| ***МДК 01.01*** | ***Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья*** | ***92*** | ***45*** | ***47*** |
| МДК. 01.01 МДК. 02.01  МДК. 03.01 | Введение | 3 | 3 | - |
| Обработка овощей и грибов | 21 | 9 | 12 |
| Обработка рыбы | 22 | 11 | 11 |
| Обработка мяса и мясопродуктов, с/х птицы | 21 | 10 | 11 |
| ***Технология приготовления первых блюд*** | ***25*** | ***12*** | ***13*** |
| Тепловая обработка продуктов | 3 | 2 | 1 |
| Супы | 22 | 10 | 12 |
|  | Изделия из теста | 12 | 4 | 8 |
|  | Контрольная работа | 1 | - | 1 |
|  | Промежуточная контрольная работа | 1 | - | 1 |
| **ПП.ОО** | **Производственная практика** | **120** | **-** | **120** |
|  |  | **136** | **68** | **68** |
|  | **ИТОГО:** | **256** | **68** | **192** |

*Примечание:*

* *Зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета.*
* *Производственное обучение проводится в лаборатории кулинарии.*
* *Производственная практика проводится на предприятиях города и района.*

**Тематический план**

**11 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **Наименование разделов, модулей** | **Всего часов** | **в том числе** | | |
| **теория** | **практика** |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **29** | **21** | **8** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |
| Оп.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 5 | 4 | 1 |
| Оп.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 6 | 5 | 1 |
| Оп.03 | Техническое оснащениеи организация рабочего места | 6 | 5 | 1 |
| Оп.04 | Калькуляция и учет | 9 | 5 | 4 |
| Оп.05. | Охрана труда | 3 | 2 | 1 |
| **ПМ.ОО** | **Профессиональные модули** | **91** | **31** | **60** |
| МДК. 01.01 МДК. 02.01  МДК. 03.01 | ***Технология приготовления, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.*** | ***31*** | ***11*** | ***20*** |
| Соусы | *7* | 3 | 4 |
| Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 12 | 4 | 8 |
| Блюда и гарниры из овощей и грибов | 12 | 4 | 8 |
| МДК. 02.01  МДК.04.01  МДК.05.01  МДК.06.01  МДК.07.01  МДК.08.01 | ***Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.*** | ***60*** | ***20*** | ***39*** |
| Блюда из рыбы | 11 | 4 | 7 |
| Блюда из мяса и мясопродуктов, с/х птицы | 15 | 5 | 10 |
| Блюда из яиц и творога | 8 | 4 | 4 |
| Холодные блюда и закуски | 11 | 3 | 8 |
| Сладкие блюда и напитки | 9 | 2 | 7 |
| Изделия из теста | 5 | 2 | 3 |
|  | Контрольная работа | 1 |  | 1 |
| ГИА. ОО | **Аттестационный экзамен** | **4** | **4** | **-** |
| **Квалификационная проба** | **4** | **-** | **4** |
| **ИТОГО:** | **128** | **56** | **72** |

*Примечание:*

* *Зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета.*
* *Аттестационный экзамен в образовательном учреждении проводится за счет часов, отведенных на теоретическое обучение.*
* *Квалификационная проба в образовательном учреждении проводится за счет часов, отведенных на теоретическое обучение.*
* *Производственное обучение проводится в лаборатории кулинарии.*

**Пояснительная записка**

**к учебной дисциплине**

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями.

После изучения тем по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрен дифференцированный зачет.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

* основные группы микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, -инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

**Учебная литература**

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2001г.

2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.

3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.

***Дополнительные источники:***

1. Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. –М.; «Академия», 2009г.

**Тематический план**

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Темы** | **Всего часов** | **Количество часов** | | | |
| **10** | | **11** | |
| **теория** | **практика** | **теория** | **практика** |
| **1** | **Основы микробиологии**  **Тема 1**. Понятие о микроорганизмах. | **1** | 1 |  |  |  |
| 1.1 | **Тема 2.** Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевание | **2** | 1 | 1 |  |  |
| 2 | **Основы санитария и гигиены**  **Тема 1.**Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания | **2** |  |  | 2 |  |
| 2.1 | **Тема 2**.Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | **1** |  |  | 1 |  |
| 2.2 | **Тема 3.** Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация | **2** |  |  | 1 | 1 |
|  | **Итого:** | **8** | **2** | **1** | **4** | **1** |

**Содержание программы**

* 1. **Основы микробиологии**

**Тема 1. Понятие о микроорганизмах.**

**Знать:** Микробиология, развитие этой науки. Бактерии, формы бактерий, виды плесневелых грибков, формы клеток дрожжей.

**Уметь:** Различать разновидности микробов.

*Краткие сведения о развитии науки микробиологии.* Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы их величина. Форма, строение, размножение, спорообразование.

*Питание микробов.* Пищевые продукты как питательная среда. Понятие о микроорганизмах, их классификация. Пищевые продукты питания – среда для развития микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты.

Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

**Тестовые задания по теме «Основы микробиологии»**

**Тема 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевание**

**Знать:**Классификация пищевых отравлений.

Возбудители инфекции. Заболевания: дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллёз. Зоонозы. Отравление ядами. Глисты. Представители и переносчики,

**Уметь:**Предпринимать меры по предупреждению заболеваний.

*Пищевые инфекции*

Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.

Пищевые отравления. Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического заражения. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека Понятие о пищевых отравлениях. Виды пищевых отравлений. Профилактика кишечных инфекций и глистных заболеваний. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протея в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

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

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

Гигиена первичной обработки пищевых продуктов. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов. Соблюдение сроков реализации готовой пищи. Понятие о лабораторном исследовании продуктов.

***Тестовые задания*** по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления» загрязнения в пищевом производстве»

*Самостоятельная работа обучающегося:* Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»

**2. Основы санитария и гигиены**

**Тема 1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания**

**Знать:**Гигиена труда, рациональная организация трудового процесса. Личная гигиена. Содержание

тела, рук в чистоте. Санитарная одежда. Виды вредных привычек. Виды инфекционных заболеваний: туберкулёз, венерические заболевания.

**Уметь:**Предпринимать меры предосторожности. Предпринимать меры для предотвращения заболеваний. Рационально организовывать процесс трудовой деятельности, соблюдать гигиенические требования.

1. Правила личной гигиены работников пищевого производства.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания.
3. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.
4. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

*Санитарные требования:* к содержанию предприятий общественного питания; к территории и планировке помещений; к помещениям для приема и хранения продуктов, к производственным помещениям, к помещениям, связанным с обслуживанием потребителей; к инвентарю, оборудованию, посуде, таре. Санитарные требования к устройству и оборудованию моечных помещений. Значение применения посудомоечных машин. Режим мытья столовой посуды при ручном и механическом способах. Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

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

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

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.

**Тема 2.Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд**

**Знать:**Санитарные требования к обработке: мяса, птицы, рыбы, овощей, сыпучих и молочных продуктов. Соблюдать санитарные требования к обработке: мяса, птицы, рыбы, овощей, сыпучих и молочных продуктов. Бракераж. Оценка качества.

**Уметь:**Устанавливать условия хранения продуктов питания.

Санитарные требования: к приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов; к приему, хранению сырья и полуфабрикатов; к механической кулинарной обработке продуктов; к изготовлению полуфабрикатов из мяса и рыбы; к тепловой кулинарной обработке продуктов; к отпуску готовых блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи. Бракераж готовой продукции.

Санитарные требования к выработке кондитерских изделий на предприятиях общественного питания

**Тема 3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства**.

**Знать:**Основные службы и документы осуществляющие надзор за качеством продукции и обслуживанием населения.

**Уметь:**действовать в рамках требований предъявляемых ЦГСЭН при работе на предприятииПроводить санитарный контроль помещений, посуды, инвентаря

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

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора

**Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)**

**Пояснительная записка**

**к учебной дисциплине**

**«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Освоение дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предусмотрено параллельно с общепрофессиональными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» и профессиональным модулем: «Приготовление блюд и кондитерских изделий».

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» мастер производственного обучения может применять элементы новых педагогических технологий: метод проектов, проблемного и коллективного обучения.

Общепрофессиональная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» изучает: характеристики основных типов предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве.

На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием;

правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

После изучения тем по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» предусмотрен дифференцированный зачет.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**  
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
* подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного  и кондитерского цеха.

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

* характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического , теплового, и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила  отпуска готовой кулинарной продукции;
* устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации.

**Учебная литература**

1.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М: «Академия», 2002 г.

2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М: «Академия», 2009 г.

**Дополнительные источники:**

1.Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания».- М: «Академия», 2008 г.

2. Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

**Тематический план**

**«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Темы** | **Всего часов** | **Количество часов** | | | |
| **10** | | **11** | |
| **теория** | **практика** | **теория** | **практика** |
| **1** | **Раздел 1. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1.** Классификация основных типов предприятий общественного питания. | **1** | 1 |  |  |  |
|  | **Тема 1.2.** Характеристика типов предприятий общественного питания | **1** | 1 |  |  |  |
|  | **Тема 1.3.**Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | **2** | 1 | 1 |  |  |
| **2** | **Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1.Механическое оборудование**  Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам. | **5** | 1 | 4 |  |  |
|  | **Тема2.2.** Механическое оборудование для обработки овощей | **1** | 1 |  |  |  |
|  | **Тема 2.3.** Машины для обработки мяса и рыбы | **2** | 1 | 1 |  |  |
|  | **Тема 2.4.**Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. | **1** |  |  | 1 |  |
|  | **Тема** **2.5.**Тепловое оборудование  Варочно-жарочное оборудование | **1** |  |  | 1 |  |
|  | **Тема 2.6.**Холодильниковое оборудование | **1** |  |  | 1 |  |
|  | **Тема2. 7.** Новое оборудование | **2** |  |  | 1 | 1 |
|  | **Тема 2.8.** Отпуск готовой кулинарной продукции. | **1** |  |  | 1 |  |
|  | **Итого:** | **18** | **6** | **6** | **5** | **1** |

**Содержание программы**

**Раздел 1.Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.**

**Тема 1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.**

Типы предприятий. Заготовочные и доготовочные. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.

**Тема 2**  **Характеристика типов предприятий общественного питания**

Основные помещения. Краткая характеристика складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений.

**Тема 3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**

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

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 объем.

**Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания**

**Механическое оборудование**

**Тема 2. 1. Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам.**

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда

**Тема 2.2. Машины для обработки овощей и картофеля**

Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

**Тема 2.3. Машины для обработки мяса и рыбы, теста**

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы. Универсальный привод для мясных цехов

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара Механизмы для дробления орехов и растирания мака Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы.

Хлеборезки. Машины для нарезки гастрономических товаров.

**Лабораторно-практическая работа**

Экскурсия на предприятия общественного питания города

**Тема 2.4. Машины для обработки для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.**

Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.

Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.

приводов.

Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготовляемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

**Тепловое оборудование**

**Тема2.5 . Общие сведения о тепловом оборудовании**

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.

Назначение и область применения варочного оборудования Стационарные пищеварочные котлы. Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных емкостей.

Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. Котлы пищеварочные секционные модульные. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования

**Жарочное оборудование**

Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Аппарат для жарки оладий. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов.

Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре). Автоматы для приготовления пирожков и для приготовления и жарки пончиков.

Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение (мангалы, шашлычницы, грили, тостеры и др.). Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.

**Варочно-жарочное оборудование**

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций; настольные малогабаритные плиты. Несекционные электрические плиты. Ичиги газовые секционные модулированные. Правила безопасности труда при пользовании плитами.

**Водонагреватели и оборудование для раздачи пищи**

Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.

Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты, тепловые стойки, термостаты, тепловые шкафы). Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда. Раздаточная секционная модульная стойка. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.

**Тема 2.6. Холодильниковое оборудование**

Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.

**Тема 2.7. Новое оборудование**

Универсальные приводы. Виды зарубежного оборудования. Технические характеристики универсальной кухонной машины. Электоромясорубки и куттеры. Картофелеочистительные машины. Электрические котлы, электросковороды, хлеборезальные машины, электрические,кофеварочные аппараты, электрофритюрницы, пекарные, шкафы и пароконвектоматы, тестомесильные машины.

**Тема 2.8.** **Отпуск готовой кулинарной продукции.** Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи.

**Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)**

**Пояснительная записка**

**к учебной дисциплине**

**«Охрана труда»**

Освоение учебной дисциплины «Охрана труда» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Калькуляция и учет», «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Охрана труда» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий.

При изучении предмета используются следующие технологии: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, который позволяет проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Охрана труда» проводится зачет.

Учебная дисциплина «Охрана труда» изучает вопросы законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, техники безопасности и безвредности труда, производственной экологии и пожарной безопасности.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии.

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

* законодательство в области охраны труда;
* общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность;
* общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.

**Учебная литература**

1.Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».

2.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.

**Дополнительные источники:**

1.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.

**тематический план**

**предмета «Охрана труда»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Темы** | **Всего часов** | **Количество часов** | | | |
| **10класс** | | **11класс** | |
| **теория** | **практика** | **теория** | **практика** |
| **1** | **Охрана труда и техника безопасности в кулинарии.** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.** Трудовое законодательство РФ | **1** | 1 |  |  |  |
|  | **Тема 2.** Санитарный режим предприятий общественного питания | **1** | 1 |  |  |  |
|  | **Тема 3.** Организация работы по охране труда на предприятии | **1** | 1 |  |  |  |
|  | **Тема 4.** *Инструктаж по технике безопасности и охране труда* | **1** |  | 1 |  |  |
| **2** | **Охрана труда и техника безопасности в кулинарии.** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.** Производственная санитария и производственный травматизм | **1** |  |  | 1 |  |
|  | **Тема 2.** Пожарная безопасность и электробезопасность | **1** |  |  | 1 |  |
|  | **Тема 3.** *Инструктаж по Т/Б, по безопасной эксплуатации электрооборудования.* | **1** |  |  |  | 1 |
|  | **Итого:** | **7** | **3** | **1** | **2** | **1** |

**Содержание программы**

1. **Охрана труда и техника безопасности в кулинарии.**

**Тема 1. Основы трудового законодательства.**

Роль техники и технологий в современном обществе. Технологическая культура и ее компоненты. Основы трудового законодательства. Трудовой договор.

Значение соблюдение правил эксплуатации оборудования. Виды производственных травм, способы оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях (порезах, ожогах, поражении электрическим током и т.п.).

Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры противопожарной безопасности.

**Тема 2. Санитарный режим предприятий общественного питания.**

Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

**Тема 3.** Организация работы по охране труда на предприятии

Цели и задачи предмета охрана труда.

Мероприятия по охране труда. Охрана труда в России – это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. Меры пожарной безопасности

**Тема 4. Инструктаж по технике безопасности охране труда**

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.

Проведение анкетирования учащихся по выбору профессии.

Ознакомление с кабинетом кулинарии, правилами внутреннего распорядка МУК.

* 1. **Охрана труда и техника безопасности в кулинарии.**

**Тема 1. Производственный санитария и производственный травматизм.**

Основные понятия охраны труда: условия труда, опасный и вредный производствен­ный факторы; - средства защиты на производстве; производственный и бытовой травма­тизм.

Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. Влияние электрического тока на орга­низм человека; факторы, влияющие на исход травмы от действия электрического тока; меры защиты от действия электрического тока; оказание помощи пострадавшим.

**Тема 2.** **Пожарная безопасность и электробезопасность**

Общие требования пожарной безопасно­сти; первичные средства пожаротушения; требования пожарной безопасности в ла­бораториях; порядок действий в случае возникнове­ния пожара. Пожарная безопасность, причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности

Организация трудового процесса. Безопасные приемы труда. Подготовка и оснащение рабочего места. Организационные вопросы.

**Тема 3. Инструктаж по Т/Б, по безопасной эксплуатации электрооборудования.**

Виды первой (доврачебной) помощи по­страдавшим; правила оказания первой (доврачебной) помощи; правила проведения оживляющих меро­приятий.

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

Повторение квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.

**Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).**

**Пояснительная записка**

**к учебной дисциплине**

**«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

Освоение учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрено параллельно с общепрофессиональными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессиональным модулем: «Приготовление блюд и кулинарных изделий»

Реализация учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», компьютером, проектором.

Общепрофессиональная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» изучает: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

После изучения тем по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрен **дифференцированный зачет.**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

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

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

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

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятия рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
* методику составления рационов питания;
* ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**Учебная литература**

1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии » - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.
3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, , Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
4. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
5. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М. Новикова, М., «ПрофОбрИздат», 2002г

***Дополнительные источники:***

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» - учебник, Д.Ф. Фатыхов,- М: «Академия», 2000г.
2. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, - М: «Академия», 2010г.
3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина,
4. -М: «Академия», 2009г.
5. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
6. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М.Новикова, - М., «ПрофОбрИздат», 2002

**тематический план**

**«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Темы** | **Всего часов** | **Количество часов** | | | |
| **10класс** | | **11 класс** | |
| **теория** | **практика** | **теория** | **практика** |
| **1** | **Раздел 1. Основы физиологии питания** |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Роль пищи для организма человека | 1 | 1 |  |  |  |
| 1.2. | Общие сведения о пищевых продуктах | 1 | 1 |  |  |  |
| 1.3. | *Определение энергетической ценности пищи* | 2 |  | 2 |  |  |
| 1.4. | Пищеварение и усвояемость пищи | 1 | 1 |  |  |  |
| 1.5. | Рациональное питание | 2 | 1 | 1 |  |  |
| **2** | **Раздел 2. Основные группы продовольственных товаров** |  |  |  |  |  |
| 2.1. | Основы товароведения | 1 | 1 |  |  |  |
| 2.2. | Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 1 | 1 |  |  |  |
| 2.3. | Рыба и рыбные продукты | 1 | 1 |  |  |  |
| 2.4. | Мясо и мясопродукты | 1 | 1 |  |  |  |
| 2.5. | Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры | 1 |  |  | 1 |  |
| 2.6. | Зерно и продукты его переработки. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители. Пищевые красители. | 1 |  |  | 1 |  |
| 2.7. | Яйца и яйцепродукты | 1 |  |  | 1 |  |
| 2.8. | Вкусовые товары. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. | 1 |  |  | 1 |  |
| 2.9 | Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов | 1 |  |  | 1 | 1 |
|  | **ИТОГО:** | **17** | **8** | **3** | **5** | **1** |

**Содержание программы**

**Раздел 1. Основы физиологии питания**

**Тема 1.** Роль пищи для организма человека

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

**Тема 2.** Общие сведения о пищевых продуктах Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

Минеральные соли – значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В1 и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

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 3.** **Определение энергетической ценности пищевых продуктов.**

Понятие о калорийности пищи. Калорийность белков, жиров и углеводов. Пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи. Энергетические затраты организма. Определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Характеристика основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, их значение для организма, суточная норма, основные источники этих веществ.

*Лабораторно-практическая работа:* Составление меню, определение его питательной ценности, подсчет стоимости продуктов.

**Тема** *Расчет суточного расхода энергии*

**Тема** Пищеварение и усвояемость пищи

**Тема** Рациональное питание

**Раздел 2. Основные сведения о питательных веществах продуктов**

**Тема 1. Введение. Классификация пищевых продуктов**

Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины Понятие о товароведении и товаре. Значение товароведения как науки. Роль товароведения в сохранности полезных свойств товаров, улучшении и расширении их ассортимента. Нормы и способы рационального потребления продуктов.

Развитие товароведения. Связь товароведения с другими науками

Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их характеристика.

Вода. Значение воды для организма человека. Содержание воды в пищевых продуктах. Влияние содержания воды на качество и энергетическую ценность пищевых продуктов. Требования к питьевой воде.

Минеральные вещества. Значение минеральных веществ для организма человека. Классификация минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Содержание золы в продуктах.

Углеводы. Состав углеводов. Значение для организма человека. Содержание углеводов в пищевых продуктах. Классификация: моносахариды, алигосахариды (дисахариды), полисахариды. Свойства углеводов.

Пектиновые вещества. Виды. Содержание в пищевых продуктах. Свойства, использование пектиновых веществ в пищевой промышленности.

Жиры. Значение для организма человека. Состав жиров. Виды жирных кислот, входящих в состав жиров, их характеристика. Содержание жиров в пищевых продуктах. Физические свойства жиров – нерастворимость в воде, растворимость в органических растворителях, разложение при сильном нагревании. Химические свойства жиров – гидролиз, окисление, гидрогенизация.

Белки. Значение для организма человека. Состав белков. Классификация по составу. Свойства белков – альбуминов, глобулинов, проламинов (глиадин), глютелинов (глютемин), казеина, коллагена (способность к набуханию, денатурации, гидролизу).

Витамины. Классификация. Значение для организма человека. Содержание в пищевых продуктах. Краткая характеристика отдельных витаминов. Факторы, влияющие на сохранение и разрушение витаминов. Витаминизация пищевых продуктов.

Ферменты. Роль ферментов в питании человека и производстве пищевых продуктов. Положительное и отрицательное влияние ферментов на качество продуктов в процессе хранения. Свойства ферментов.

Прочие вещества пищевых продуктов. Органические кислоэкстрактивные вещества, гликозиды, элколоиды, дубильные и красящие вещества. Содержание в продуктах. Краткая характеристика.

**Тема 2. Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов**

Понятие о качестве пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.

Методы оценки качества: органолептический, химический, физический, биохимический, микробиологический, технологический.

Сущность и значение каждого метода. Стандартизация продовольственных товаров, ее цель и значение. Категории стандартов, их характеристика. Построение и содержание стандартов. Сертификация продовольственных товаров. Цель сертификации, требования к проведению и порядок.

**Тема 3. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов.**

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

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

Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования. Сущность каждого метода консервирования, применение.

**Раздел 2. Характеристика отдельных групп товаров**

**Тема 2.1. Свежие овощи, грибы, плоды и ягоды**

Классификация овощей, их пищевая ценность.

Клубнеплоды. Виды. Химический состав, пищевая ценность картофеля. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Требования к качеству. Упаковка. Хранение, кулинарное использование.

Корнеплоды. Виды. Химический состав, пищевая ценность моркови, свеклы, редиса, хрена, редьки, петрушки, сельдерея, пастернака. Характеристика ботанических сортов. Требования к качеству. Использование в кулинарии. Упаковка. Хранение.

Капустные овощи. Виды. Химический состав, пищевая ценность капусты белокочанной, краснокочанной, цветной, брюссельской, кольраби, савойской. Требования к качеству. Упаковка. Хранение, использование в кулинарии.

Луковые овощи. Виды. Химический состав, пищевая ценность лука репчатого, зеленого, порея, чеснока. Характеристика ботанических сортов репчатого лука. Требования к качеству луковых овощей. Упаковка. Хранение, использование в кулинарии.

Салатно-шпинатные овощи. Виды. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Пряные овощи. Виды. Особенности химического состава. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Виды, химический состав и пищевая ценность. Характеристика ботанических сортов. Упаковка, хранение, кулинарное использование.

Свежие грибы. Строение, классификация. Химический состав, пищевая ценность. Категории грибов. Требования к качеству, хранение, использование. Ядовитые грибы, их отличительные признаки.

Свежие ягоды и плоды. Классификация. Семечковые, косточковые, цитрусовые, субтропические и тропические плоды. Строение, особенности химического состава, пищевая ценность. Характеристика отдельных видов.

Орехи. Пищевая ценность, характеристика. Требования к качеству свежих плодов. Упаковка, хранение, кулинарное использование

**Рекомендуемое практическое занятие**

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

Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Определение болезней и повреждений.

**Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты**

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

Живая, охлажденная, мороженная рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

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

**Рекомендуемое практическое занятие**

Распознавание ассортимента рыбных продуктов, органолептическая оценка.

**Тема 2. 3. Мясо и мясные продукты**

Значение мяса, мясопродуктов в рациональном питании населения. Виды мяса, химический состав и пищевая ценность. Ткани мяса, строение, особенности химического состава. Классификация мяса, требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Мясные полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству.

Мясо птицы. Химический состав, пищевая ценность. Классификация по возрасту, термическому состоянию, упитанности, способу выработки. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Субпродукты. Классификация субпродуктов по виду мяса и термическому состоянию. Категории субпродуктов. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование.

Колбасные изделия. Особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика основного и вспомогательного сырья. Ассортимент. Сорта. Показатели качества, хранение, использование в кулинарии.

Мясные копчености. Классификация. Характеристика. Показатели качества. Хранение, использование в кулинарии.

**Рекомендуемое практическое занятие**

Распознавание ассортимента мясных продуктов, органолептическая оценка.

**Тема 2.4. Зерно и продукты его переработки**

Зерно. Виды зерновых культур, характеристика, строение и химический состав. Требования к качеству и хранение зерна.

Крупа. Химический состав и пищевая ценность. Крупа из проса, гречихи, овса, ячменя, пшеницы, риса, кукурузы, бобовых культур, краткая характеристика, особенности химического состава. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мука пшеничная. Сорта, особенности производства, краткая характеристика. Химический состав и пищевая ценность муки, ее хлебопекарные и физико-химические свойства. Витаминизация муки. Показатели качества, упаковка, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Сырье. Особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Типы и виды макаронных изделий. Сорта, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Хлеб. Характеристика основного и вспомогательного сырья хлебопекарного производства. Особенности производства. Клас­сификация, ассортимент, краткая характеристика. Требова­ния к качеству, дефекты. Хранение, использование в кулинарии.

**Рекомендуемое практическое занятие**

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка.

**Тема 2.5. Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры.**

Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения.

Свежее молоко. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству молока, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сливки. Сырье. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Деление по жирности. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Сгущенные молоко и сливки. Виды. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты. Хранение, использование в кулинарии.

Сухие молоко и сливки. Виды. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, кулинарное использование.

Мороженое. Краткая характеристика.

Сметана. Сырье. Особенности производства. Химический состав, пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, дефекты. Виды сметаны. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Творог. Сырье. Особенности производства. Деление по жирности. Химический состав, пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Простокваша. Особенности производства. Виды, краткая характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Показатели качества, хранение, использование в кулинарии.

Кефир, кумыс. Химический состав, пищевая ценность. Особенности производства, показатели качества, хранение, упаковка, использование в кулинарии.

Молочные обезжиренные продукты: сывороточный квас, сывороточный напиток, альбуминное молоко, молочно-белковая паста. Краткая характеристика.

Растительные масла. Сырье, особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Способы получения и очистки. Виды растительных масел, характеристика. Сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Масло коровье. Химический состав, пищевая ценность. Сырье, особенности производства. Виды коровьего масла, краткая характеристика. Сорта, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Животные топленые жиры. Сырье, особенности производства. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Маргарин. Химический состав, пищевая ценность. Сырье, особенности производства. Классификация. Сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Кулинарные и кондитерские жиры. Сырье, особенности производства. Виды.

Характеристика. Химический состав, пи­щевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

**Рекомендуемое практическое занятие**

Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка..

**Тема 2.6. Яйца и яичные продукты.**

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

Мороженые яичные продукты. Особенности производства. Характеристика ассортимента. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Яичные порошки. Особенности производства. Химический состав. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

**Рекомендуемое практическое занятие**

Определение вида, категории и свежести яиц

**Тема 2.7. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые товары.**

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

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

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

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

Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кули 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.

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.

**Рекомендуемое практическое занятие**

Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий, вкусовых товаров

**Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)**

**Пояснительная записка**

**к учебной дисциплине**

**«Калькуляция и учет»**

Освоение учебной дисциплины «Калькуляция и учет» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда, «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Калькуляция и учет» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий.

Основная задача дисциплины «Калькуляция и учет» - уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. На практических работах учащиеся осваивают расчет количества сырья по нормативу, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов бухгалтерской отчетности.

При изучении предмета используются следующие технологии: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, решения ситуационных задач, других контрольно-измерительные материалов, которые позволяют проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Калькуляция и учет» проводится контрольная работа в нескольких вариантах.

Учебная дисциплина «Калькуляция и учет» изучает: виды учета, общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания, ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания», учет продуктов и готовых изделий, отчетность материальных лиц».

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
* -работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
* решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
* заполнять первичные учетные документы;
* составлять заявки на продукты;
* основы калькуляции и учета;

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

* цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
* компьютерную технику;
* документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
* расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
* порядок составления меню;
* составление калькуляции для приготовления блюд;
* оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
* правила проведения инвентаризации;
* оформление документа при инвентаризации.

**Учебная литература** :

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.
2. Потапова И,И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.

**Дополнительные источники:**

1. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
3. Интернет-ресурсы

**Тематический план**

**«Основы калькуляции и учета»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Темы** | **Всего часов** | **Количество** | **часов** |
| **11 класс** |  |
| **теория** | **практика** |
| 1 | Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания | 1 | 1 |  |
| 2 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания. Виды цен. Понятие о меню. | 4 | 2 | 2 |
| 4 | Учет сырья и готовой продукции | 2 | 1 | 1 |
|  | **ИТОГО:** | **9** | **5** | **4** |

**содержание программы**

**Тема 1. Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания**

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.

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.

**Тема 2 .** 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, цикличного).

Рекомендуемые практические занятия

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

**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.

**Инвентаризация продуктов и тары**

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

**Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)**

**Пояснительная записка**

**к учебной дисциплине**

**«Кулинария»**

Освоение учебной дисциплины «Кулинария» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда, «Калькуляция и учет».

Реализация учебной дисциплины «Приготовление блюд и кулинарных изделий» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария» и учебной мастерской, которые обеспечены:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, муляжами по учебной дисциплине «Приготовление блюд и кулинарных изделий», компьютером, проектором, необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами и посудой.

Основной формой обучения является урок, на практических занятиях используется форма бригадно-звеньевой метод обучения.

Методы обучения: объяснительно-иллюстративный с использованием разнообразных наглядных пособий; самостоятельная работа с учебной литературой; самостоятельное выполнение заданий, связанное с дополнительными источниками информации (рефераты, проекты), дискуссии, игры, проведение тестов, проверочных работ.

Для информационной компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера:

* справочник кулинара, 2006
* кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006 г.;
* кухня народов мира (истории, обычаи, рецепты);
* видео уроки;
* презентации блюд.

На каждом занятии проводятся инструктажи (вводный, текущий, заключительный), направленные на осмысление учащимися объектов труда, средств труда и формирование правильных приемов работы (рабочая поза, темы и ритм рабочих движений и др.). Первостепенное место в инструктаже отводится изучению требований организации рабочего места и безопасности труда.

На практических занятиях учащиеся приобретают практические навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования, технологии приготовления блюд.

Производственная практика проходит в столовых, детских садах, школах города и района.

В конце обучения учащиеся выполняют проект

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией «Повар».

**Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающий в ходе освоения профессионального модуля должен **уметь:**

* производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
* -приготовлять котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
* осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
* пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
* порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

**знать:**

* правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
* приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
* рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
* сочетание пищевых продуктов;
* условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
* органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;- основы лечебно-профилактического питания.

**Учебная литература**:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.

**Тематический план**

**« Кулинария»**

**10 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Темы | Всего часов | Количество часов | | |
|
| в том числе | | |
| ТО | ПО | контроль |
| ***МДК 01.01*** | ***Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья*** | ***81*** | ***37*** | ***44*** | Устный, тестирование, контрольная работа |
| МДК. 01.01 МДК. 02.01  МДК. 03.01 | Введение | 3 | 3 |  |
| Обработка овощей и грибов | 21 | 9 | 12 |
| Обработка рыбы | 23 | 11 | 12 |
| Обработка мяса и мясопродуктов, с/х птицы | 22 | 11 | 11 |
| ***Технология приготовления первых блюд*** | ***25*** | ***12*** | ***13*** |
| Тепловая обработка продуктов | 3 | 3 | - |
| Супы | 22 | 9 | 13 |
| Изделия из теста | 11 | 3 | 9 |
| **ПП.ОО** | **Производственная практика** | **120** | **-** | **120** | зачет |
|  |  | **136** | **68** | **68** |  |
|  | **ИТОГО за 10 класс:** | **256** | **68** | **188** |  |

**Содержание программы**

**Раздел. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработуи сырья**

**Введение.**

Роль и значение общественного питания, перспективы его дальнейшего развития в нашей стране. Социальное, научно-техническое и экономическое значение качества продукции. Необходимость обеспечения конкурентоспособности на мировом рынке отечественной продукции и технологий.

Предмет «кулинария», его роль в подготовке повара. Профессионально-квалификационная характеристика. Роль профессионального мастерства в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина. Место осваиваемой квалификации в технологическом процессе производства продуктов питания.

Технологический процесс приготовления пищи, эстетические требования к оформлению блюд. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Тема 2. Обработка овощей, плодов и грибов**

Характеристика помещения и оборудования овощного цеха. Значение правильной организации механической кулинарной обработки овощей. Организация рабочего места. Основные требования, предъявляемые к рациональной организации рабочего места.

Значение овощей в питании, стадии технологического процесса обработки овощей; порядок хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей. Первичная обработка овощей.

Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, десертных овощей.

Грибы, их кулинарное использование. Обработка грибов. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания. Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.

Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок и за спецстолом для доочистки картофеля. Организация рабочих мест по переработке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при переборке, очистке, нарезке и шинковке овощей, зелени.

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

Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи и т. д.), технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию.

Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов

***Практическое обучение:***

Приобретение навыков по нарезке картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука.

Ознакомление с нормами отходов и мерами по снижению и использованию отходов при механической кулинарной обработке овощей. Овладение навыками подготовки картофеля и овощей к механической кулинарной обработке. Овладение навыками переборки, мойки, чистки, доочистки, промывки картофеля и овощей.

Овладение навыками рациональной организации рабочего места на обработке, нарезки, шинковки овощей; содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии.

Приобретение навыков ухода за рабочим местом, инвентарём, инструментами по окончании работы.

*Примерный перечень блюд:* отварной картофель, овощное рагу, тушеная капуста, салат из свежей капусты, винегрет, картофельные котлеты, зразы, крокеты, картофель «пай» и др.

**Тема 3. *Технология механической кулинарной обработки рыбы***

Значение рыбы и нерыбных морепродуктов в питании. Пищевая ценность рыбы.

Технологический процесс механической обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Краткая характеристика рыбного цеха. Приспособление для очистки рыбы (рыбоочиститель), его устройство, принцип работы; правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении рыбы. Организация рабочих мест при размораживании рыбы.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Бесчешуйчатая рыба с костным скелетом и осетровые.

Приготовление и кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной, кнельной массы. Панировка полуфабрикатов, ее назначение. Способы панировки рыбы, их характеристика

Отходы при обработке рыбных продуктов. Мероприятия по их снижению и использование пищевых отходов.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Сроки хранения.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, обработка. Требования к качеству обработанных морепродуктов

***Практическое обучение:***

Приобретение навыков по первичной обработке рыбы, приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками рациональной организации рабочего места по механической обработке рыбы. Содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии и уход за ним по окончании работы.

Овладение навыками по размораживанию рыбы. Овладение навыками работы на приспособлениях для очистки рыбы.

Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы.

*Примерный перечень блюд*: рыба жареная, рыба в тесте, тефтели рыбные, отварная рыба и др.

***4. Технология механической кулинарной обработки мяса***

Краткая характеристика помещений мясного цеха. Машины, применяемые для обработки мяса, их классификация.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении сельскохозяйственной птицы, обработке субпродуктов.

Значение мяса в питании, виды мяса, определение доброкачественности. Технологический процесс обработки мяса; разделка говядины, свинины, баранины, кулинарное использование костей.

Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.

Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Обработка субпродуктов.

Сельскохозяйственная птица. Характеристика поступающей птицы, ее обработка; заправка, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы, полуфабрикаты из них.

Требования к качеству, хранению полуфабрикатов из мяса, птицы. Организация работы мясного цеха.

***Практическое обучение:***

Овладение навыками рациональной организации рабочего места по механической обработке мяса (рациональное размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды). Содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии и уход за ним по окончании работы.

Овладение навыками по размораживанию мяса, птицы.

Овладение навыками по обработке субпродуктов.

Приобретение навыков по первичной обработке мяса, птицы, правилам нарезки, приготовления полуфабрикатов*.* Приготовление котлетной массы и изготовление полуфабрикатов (котлет, биточков, шницелей).

Обработка сельскохозяйственной птицы. Обработка субпродуктов.

*Примерный перечень блюд:* отварное мясо, гуляш, котлеты, биточки, тефтели, жареная курица и др.

**Раздел 2. Технология приготовления, первых блюд.**

**Тема 5.Тепловая обработка продуктов**

Тепловая обработка, ее виды и назначение. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Классификация ее приемов.

Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару. Влияние различных температур и продолжительность варки на качество продуктов; варка при повышенном давлении. Жарка и ее разновидности: основным способом, во фритюре, на открытом огне. Основные правила жарки. Тушение, запекание.

Пассерование овощей, его цель и значение. Основные правила пассерования овощей.

Процессы, происходящие в продуктах при различных приемах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей. Приемы, обеспечивающие максимальное сохранение их. Влияние тепловой обработки на красящие вещества продуктов.

Практическое занятие

Технологические приемы тепловой обработки продуктов

**Тема 6 . Технология приготовления супов**

Значение, классификация супов, технология приготовление бульонов. Требования к их качеству.

Общие правила приготовления заправочных супов.

Классификация супов. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, овощных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; их ассортимент, правила подачи, требования к качеству. Особенности приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов, их ассортимент, правила подачи. Приготовление, подача холодных супов: окрошки, борща холодного, свекольника, щей зеленых.

Правила раздачи и отпуска супов. Продукты для отпуска супов, их нормы. Норма выхода супов.

Супы национальной кухни, ассортимент, приготовление и отпуск

Условия хранения и сроки реализации, требования к качеству.

Организация работы горячего цеха.

***Практическое обучение:***

Приобретение навыков по общим правилам приготовления разных супов: приготовление бульонов, пассерования овощей, томата, процесс варки супа, доведение до вкуса, подача.

Приготовление мясокостного, рыбного и грибного бульонов, супов-бульонов, а также приготовление супов: пюреобразного, молочных, холодных и сладких.

*Примерный перечень блюд:* борщ украинский, рассольник, щи со свежей капустой, суп-пюре из бобовых (фасоли, гороха чечевицы), суп лапша, окрошка и др.

**Тема 7. Кулинарная характеристика изделий из теста**

Значение мучных изделий в питании, классификация теста, способы разрыхления.

Характеристика бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления.

Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши, характеристики изделий из него.

Приготовление теста для блинчиков; приготовление разновидности блинчиков. Приготовление дрожжевого теста для блинов, оладий; приготовление разновидности блинов, оладий.

Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов, пирожков. Сырье, используемое для его приготовления. Рецептура. Режим выпечки, виды, причины брака. Изделия из дрожжевого теста. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него. Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения изделий из теста.

Фарши, начинки.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

***Практическое обучение:***

Приобретение навыков по приготовлению разных видов теста: (замес, разделка, выпечка). Приготовление изделий из теста, приготовление фаршей, начинок.

Приготовление дрожжевого теста: подготовка и просеивание муки, подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях. Замес теста, изготовление изделий (пирожков, пончиков, булочек), их выпечка, жарка.

Приготовление теста для блинов и оладий: просеивание муки, подготовка продуктов, входящих в тесто в установленных пропорциях, замес теста, выпечка блинов и оладий.

*Примерный перечень изделий*: блинчики, блинчики фаршированные, оладьи, пельмени, вареники, пироги, пирожки, треугольники, манты и др.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение доброкачественности муки органолептическим методом.

**Тематический план**

**предмета « Кулинария»**

**11 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Темы | Всего часов | Количество часов | | |
|
| в том числе | | |
| Т | ПЗ | контроль |
| **ПМ.ОО** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |
| МДК. 01.01 МДК. 02.01  МДК. 03.01 | ***Технология приготовления, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.*** | ***31*** | ***11*** | ***20*** | Устный, тестирование,  самостоятельная работа,  контрольная  работа |
| Соусы | *7* | 3 | 4 |
| Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 12 | 4 | 8 |
| Блюда и гарниры из овощей и грибов | 12 | 4 | 8 |
| МДК. 02.01  МДК.04.01  МДК.05.01  МДК.06.01  МДК.07.01  МДК.08.01 | ***Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.*** | ***60*** | ***20*** | ***40*** |
| Блюда из рыбы | 11 | 4 | 7 |
| Блюда из мяса и мясопродуктов, с/х птицы | 15 | 5 | 10 |
| Блюда из яиц и творога | 8 | 4 | 4 |
| Холодные блюда и закуски | 11 | 3 | 8 |
| Сладкие блюда и напитки | 9 | 2 | 7 |
| Изделия из теста | 5 | 2 | 3 |
| Контрольная работа | 1 | - | 1 |
| ГИА. ОО | **Аттестационный экзамен** | **4** | **4** | **-** | экзамен |
| **Квалификационная проба** | **4** | **-** | **4** |
|  | **ИТОГО:** | **99** | **35** | **64** |  |

**Содержание программы**

**Раздел 2. Технология приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей. Круп, бобовых и макаронных изделий.**

**Тема 1. Соусы**

Значение соусов в питании человека. Их классификация. Технология их приготовления. Пассерование муки для соусов, его назначение. Основные соусы, их виды, порядок приготовления. Белый и красный соусы и их разновидности. Порядок приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов. Соусы на растительном масле, соус из хрена. Маринады и заправки. Их характеристика и порядок приготовления. Приготовление сладких соусов.

Соусы, подаваемые к мясным, рыбным, овощным блюдам, к холодным блюдам и закускам, к кашам, пудингам и запеканкам.

Требования к качеству соусов. Условия и сроки их хранения. Способы подачи соусов к столу.

***Практическое обучение:***

Технологические приемы приготовления соусов.

Приобретение навыков по общим правилам приготовления разных соусов.

Приготовление различных соусов: красный основной, соус белый основной, соус томатный, соус сметанный, соус майонез и другие.

*Примерный перечень блюд:* соус для овощных блюд (молочный, сметанный, томатный, яично-масляный); соус для мясных блюд (белый, луковый острый, сметанный); соус для рыбных блюд (яично-масляный, белый. Томатный); заправка для салатов и винегретов (из уксуса и растительного масла, из сметаны с уксусом); соус сладкий (шоколадный , из кураги); соус майонез со сметаной.

***Тема 2. .* Блюда и гарниры из круп, макаронных и бобовых изделий**

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Виды круп. Подготовка их к варке. Виды каш. Общие правила варки каш. Требования к их качеству. Блюда из вязких каш, рассыпчатых и жидких. Требования к качеству готовых блюд

Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология их приготовления и нормы выхода. Требования к качеству готовых блюд.

Значение бобовых блюд в питании человека. Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода, требования к качеству готовых блюд и гарниров.

Посуда, применяемая для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка их к варке. Варка вязких каш, рассыпчатых и жидких. Подготовка посуды, определение соотношений круп и жидкости, кипячение жидкости, закладка крупы, варка, определение готовности. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд. Приготовление блюд (котлет, биточков, запеканки) из каш. Особенности их приготовления. Требования к качеству готовых блюд

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: подготовка макаронных изделий, варка двумя способами(в большом и малом количестве воды), откидывание и промывка, заправка. Варка макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Значение бобовых блюд в питании человека. Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода, требования к качеству готовых блюд и гарниров.

Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд.

*Примерный перечень блюд:* гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, манная каша молочная, запеканка рисовая, фасоль в соусе, макароны отварные с сыром, макароны с томатом, макаронник и др.

***Тема 3. Блюда и гарниры из овощей и грибов***

Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные). Их характеристика.

Блюда и гарниры из варенных, жаренных, тушеных овощей, технология приготовления. Нормы выхода готовых блюд. Требования к их качеству.

Блюда и гарниры из припущенных овощей, приготовление и отпуск.

Сроки и условия хранения блюд и гарниров из овощей.

Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов по действующим сборникам рецептур.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд. Требования к качеству.

Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Подбор посуды и оборудования для приготовления блюд. Приготовление отварных гарниров: картофель с маслом, картофельное пюре, морковь. Жарка картофеля и овощей. Приготовление котлет из картофеля, моркови: шницелей и котлет из капусты. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.

*Примерный перечень блюд:* картофельное пюре, капуста отварная с маслом или соусом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, картофель жаренный, кабачки, баклажаны , помидоры жареные, котлеты морковные, зразы картофельные, котлеты картофельные, капуста тушенная, рагу из овощей, морковь тушенная с рисом и черносливом, картофельная запеканка, рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные.

**Раздел. Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок. Сладких блюд и напитков, мучных изделий.**

**Тема 4. Блюда из рыбы**

Значение горячих рыбных блюд в питании человека. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов.

Блюда из морепродуктов. Способы определения готовности в процессе приготовления блюд из рыбы.

Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная. Гарниры и соусы к рыбе.

Приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Требования к их качеству. Срок и условия хранения готовых блюд. Бракераж готовых рыбных блюд. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Посуда, применяемая для отпуска. Организация рабочего места, требования безопасности труда.

***Практическое обучение:***

Приготовление блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков. Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из рыбы.

Приготовление блюд из рыбы. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

*Примерный перечень блюд:* рыба отварная, рыба припущенная, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом, рыба жареная, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с луком по-ленинградски, рыба в тесте, зразы запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом.

**Тема 5. Блюда из мяса и мясных продуктов**

Значение мясных горячих блюд в питании человека. Способы тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Варка мясных продуктов, жарка мяса, тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда. Блюда из рубленной и котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Особенности варки мясных продуктов и субпродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Время тепловой обработки различных продуктов и способы его уменьшения. Правила приготовления мяса и птицы. Определение готовности. Улучшение вкусовых качеств блюд путем добавления в него приправ и пряностей. Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовых блюд.

Оборудование и посуда для тушения, жарения.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из птицы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приемы приготовления.

Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

*Примерный перечень блюд:* мясо отварное, сосиски или сардельки отварные, ростбиф, свинина жаренная, бифштекс, филе, бифштекс с яйцом, котлеты натуральные, шашлык, бефстроганов, поджарка, шницель, мясо тушеное, жаркое по-домашнему, зразы отбивные, гуляш, азу, рагу, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, бифштекс рубленный, котлеты, тефтели, рулет с макаронами, почки по-русски, печень, тушенная в соусе, печень жаренная, сердце или легкое в соусе (гуляш), куры отварные, куры жаренные, гусь жаренный, котлеты, птица, тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

**Тема 6. Блюда из яиц и творога**

Значение блюд из яиц и творога в питании человека.первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка.

Способы варки яиц. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Использование и подача вареных яиц.

Приготовление блюд из жаренных и запеченных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из яиц и отпуск.

Значение блюд из творога. Блюда из творога, их ассортимент. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления блюд из яиц и творога.

Приобретение навыков по приготовлению блюд из яиц.

Приготовление блюд из яиц.

*Примерный перечень блюд:* яйца всмятку, яйца «в мешочек», яйца вкрутую, яичная каша, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлет с сыром, омлет натуральный

Приобретение навыков по приготовлению блюд творога.

Приготовление блюд из творога.

*Примерный перечень блюд:* творожная масса со сметаной, вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, пудинг из творога, сырники из творога, запеканка из творога.

**Тема 7. Холодные блюда и закуски**

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Их классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе.

Продукты для приготовления холодных блюд и закусок (свежие, консервированные, быстро замороженные овощи и фрукты, грибы, яйца, мясо, рыба и др.). Бутерброды. Салаты. Винегреты. Приправы для холодных блюд: соусы, майонез, сметана, растительное масло. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей. Украшение холодных блюд и закусок продуктами с яркой окраской из состава блюд в виде фигурок и цветов, листья зелени.

Подача блюд к столу в посуде из фарфора, стекла, хрусталя, серебра, мельхиора, нержавеющей стали (салатники, вазы, лотки, блюда, соусники, мелкие тарелки и др.). Температура холодных блюд при подаче их столу. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.

Требования безопасности труда и организация рабочего места.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления холодных блюд и закусок.

Приобретение навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, субпродуктов.

*Примерный перечень блюд:* паштет из печени; говядина, телятина, баранина или свинина жареные; икра из баклажан, кабачков или свеклы; студень говяжий; заливной судак; сельдь с гарниром; рыба под маринадом, салат из редиса салат витаминный, салат из квашеной капусты, различные виды бутербродов, винегрет.

**Тема 8.Сладкие блюда и напитки**

Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Их классификация. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Компоты. Обработка и подача натуральных плодов и ягод.

Желированные блюда. Приготовление киселей. Приготовление мусса, самбука.

Горячие сладкие блюда. Пудинги, шарлотка, омлеты, гурьевская каша, печеные яблоки.

Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.

Национальные сладкие блюда, ассортимент, приготовление и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления сладких блюд и напитков.

Приобретение навыков по приготовлению сладких блюд. Подготовка продуктов.

Приобретение навыков по приготовлению напитков.

Подготовка продуктов. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао.

Подготовка продуктов. Приготовление холодных напитков: лимонного, апельсинового и др

*Примерный перечень блюд:* фруктовый десерт, компот из сухофруктов, компот из свежих плодов и ягод, кисель из свежих ягод, кисель молочный, желе, мусс клюквенный, мусс яблочный, самбук абрикосовый, самбук из йогурта и творожной массы, пудинг рисовый, гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, банановый десерт, кофе, какао, квас, чай холодный, напиток клюквенный, кофе - глясе.

**9. Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия**

Значение мучных изделий в питании, классификация теста, способы разрыхления.

Характеристика бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления. Приготовление песочного теста, режим выпечки, виды, причины брака. Изделия из песочного теста. Фарши и начинки.

Классификация кремов, санитарные требования при их приготовлении. Приготовление масляных, заварных, сливочных, белковых кремов.

Технология приготовление слоеного теста, режим выпечки, виды, причины брака. Изделия из слоеного теста. Требования к качеству готового теста и готовым изделиям.

Технология приготовление заварного теста, режим выпечки, виды, причины брака. Изделия из заварного теста.

Технология приготовления бисквитного теста. Требования к качеству бисквитного теста и готового бисквита. Виды и причины дефектов бисквита. Изделия из бисквита.

Основные процессы приготовления пирожных и тортов. Классификация пирожных. Размер, форма и масса. Виды пирожных. Их характеристика и способы приготовления. Виды тортов. Их характеристика, форма, размер и масса. Способы приготовления.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.

Требования безопасности труда и организации рабочего места.

***Практическое обучение:***

Приемы приготовления мучных блюд, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Приобретение навыков по приготовлению разных видов теста: (замес, разделка, выпечка). Приготовление изделий из теста, приготовление фаршей, начинок; приготовление масляных, заварных, сливочных, белковых кремов.

Приготовление дрожжевого теста: подготовка и просеивание муки, подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях. Замес теста, изготовление изделий (пирожков, пончиков, булочек), их выпечка, жарка.

Приготовление теста для блинов и оладий: просеивание муки, подготовка продуктов, входящих в тесто в установленных пропорциях, замес теста, выпечка блинов и оладий.

Приготовление заварного теста. Приготовление изделий из слоеного теста.

*Примерный перечень блюд:* ватрушки, пирожки жареные, пончики, пицца, оладьи, пирожное, торты.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Производственная практика**

Учебная производственная практика является обязательным разделом рабочей программы по специальности «Повар» 16675.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

**Целью практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности.**

Производственная практика направлена на получение первоначального практического опыта по профессии 16675 Повар, квалификация Повар 2 разряда и на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций, проводится в организациях города Бавлы и района, направление деятельности которых соответствует профилю профессиональных модулей, а также на подготовку к выполнению практической квалификационной работы.

Форма отчетности учащихся по производственной практике - дневник,

Содержание практики может уточняться в зависимости от специфических особенностей конкретной организации (предприятия).

Формой аттестации по производственной практике является зачет (дифференцированный зачет).

Программа производственной практики является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 16675 Повар, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов

овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1. 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных

видов овощей и грибов.

ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока

для приготовления блюд и гарниров

ПК2. 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из

бобовых и кукурузы

ПК2. 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК2. 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК2. 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с

костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и

домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,

мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукции порциями

ПК6. 2. Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски

ПК6. 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда

ПК7. 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК7. 2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 8.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

Количество часов, отводимое на производственную практику-120

**Тематический план**

**производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **Количество часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности | 6 |
| 2. | Изучение технологического оборудования | 12 |
| 3. | Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест | 6 |
| 4. | Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи | 6 |
| 5. | Ознакомление с основами учета | 6 |
| 6. | **Механическая кулинарная обработка сырья** | **36** |
| 6.1 | Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод | 12 |
| 6.2. | Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи | 12 |
| 6.3. | Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов | 12 |
| 7 | **Приготовление готовых блюд и изделий** | **36** |
| 7.1 | Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей | 12 |
| 7.2. | Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 6 |
| 7.3. | Приобретение навыков приготовления блюд из яиц | 6 |
| 7.4. | Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него | 6 |
| 7.5. | Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов | 6 |
| 8 | **Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов** | **12** |
|  | Итого: | **120** |

**содержание программы**

**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**

**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.

**6.1. 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, 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.

**6.2. 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 разруба 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: ощипывание, 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 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.

**6.3. 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 7. Приготовление готовых блюд и изделий**

**7.1. 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.

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

**7.2. 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.

**7.3. Приобретение навыков приготовления блюд их 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.

**7.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него**

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

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

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

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

**7.5. 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 8. 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.

**экзаменационные билеты**

**Билет № 1**

1. Химический состав пищевых продуктов

2.Значение макаронных изделий в питании человека. Виды макаронных

изделий. Способы варки макаронных изделий.

3. Технология приготовления блюда «Сырники»

**Билет № 2**

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка

клубнеплодов. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые

инструменты.

3. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»

**Билет № 3**

1.Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях

рыночной экономики.

2. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления

опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды

начинок.

3. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с

маслом»»

**Билет № 4**

1. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп,

овощей, мяса, рыбы).

2. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов,

технология приготовления заправочных супов.

3. Технология приготовления блюда «Кыстыбый»

**Билет № 5**

1. Организация рабочих мест.

2. Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы

нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.

3. Технология приготовления блюда «Манты»

**Билет № 6**

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.

2. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика

цехов предприятий общественного питания

3. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»

**Билет № 7**

1. Значение мясных блюд для питания человека. Классификация мясных

блюд и способы приготовления.

2. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных

работ.

3. Технология приготовления блюда «Компот из сухофруктов»»

**Билет № 8**

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.

2. Культура труда. Требования различных групп профессий, областей

деятельности и рынка труда к работнику. Профессиональная карьера.

Трудоустройство, служба занятости.

3.Технология приготовления блюда «Бефстроганов»

**Билет № 9**

1. Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Способы определения свежести яиц.

2. Правила личной гигиены работников общественного питания.

3. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя»

**Билет № 10**

1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2. Основы рационального питания.

3. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»

**Билет № 11**

1. Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.

2. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

3. Технология приготовления «картофельные котлеты»

**Билет № 12**

1. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Первичная обработка

птицы полуфабрикаты из них. Заправка птицы.

2. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация.

Технология приготовления сладких блюд.

3. Технология приготовления « Суп молочный с вермишелью»

**Билет № 13**

1. Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикаты из них

2. Напитки. Кулинарная характеристика горячих и холодных напитков.

Правила заваривания чая и приготовление кофе.

3. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с польским соусом»

**Билет № 14**

1. Пищевая ценность субпродукты. Виды. Обработка субпродуктов.

Блюда из субпродуктов. Способы определения качества

субпродуктов.

2. Значение соусов для питания Соусы с мукой и без муки, его

производные. Технология приготовления соуса красного основного.

3. Технология приготовления блюда «Макароны по - флотски»

**Билет № 15**

1. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и

витаминов в пищевых продуктах. Их роль в обмене веществ.

2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и

полуфабрикатов из нее.

3. Технология приготовления блюда «Запеканка из крупы со свежими

фруктами»

**Билет № 16**

1. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая

ценность.

2. Значение рыбы в питании. Последовательность операций при

механической кулинарной обработке рыбы. Способы обработки

чешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых

отходов.

3. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с

картофелем»

**Билет № 17**

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.

2. Бракераж готовой продукции

3.Технология приготовления блюда «Овощной винегрет»

**Билет № 18**

1. Химический состав, пищевая ценность мяса. Классификация мяса.

Требования к качеству мяса.

2. Значение технологической и трудовой дисциплины в современном

производстве.

3. Технология приготовления блюда «Печенье песочное»

**Билет № 19**

1. Продукты растительного происхождения. Химический состав и

пищевая ценность.

2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение. Основные,

комбинированные, вспомогательные способы. Изменение пищевых

веществ в процессе тепловой обработки

3. Технология приготовления блюда «Оливье»

**Билет № 20**

1. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования

безопасности труда

2. Виды круп. Основные правила варки рассыпчатой каши.

3. Технология приготовления блюда Сельдь под шубой»

**Средства обучения**

**Плакаты:**

1. Сроки хранения продуктов
2. Пища
3. Рациональное питание
4. Ассортимент мельхиоровой и стальной посуды
5. Хрустальная и стеклянная посуда
6. Комплектные фарфоровые изделия
7. Блюда из овощей
8. Форма нарезки картофеля,
9. Форма нарезки лука;
10. Кулинарная разделка туши говядины
11. Кулинарная разделка туши свинины.
12. Кулинарная разделка туши баранины
13. Полуфабрикаты из свинины и баранины
14. Полуфабрикаты из говядины
15. Первые блюда
16. Обработка чешуйчатой рыбы;
17. блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
18. блюда и гарниры из картофеля и овощей
19. рыба отварная и припущенная
20. рыба жареная
21. Блюда из мяса и мясных продуктов
22. Блюда из говядины,
23. блюда из свинины
24. Блюда из курицы
25. Строение яйца
26. Блюда из яиц и творога
27. Холодные блюда и закуски
28. Бутерброды
29. Сладкие блюда (напитки, кисели, сладкие блюда)
30. Изделия из заварного теста
31. Изделия из слоеного теста
32. Изделия из дрожжевого теста
33. Изделия из песочного теста

**Иллюстрированное пособие. Кулинария.**

1. Механическая обработка продуктов.
2. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.
3. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.
4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания.

**Муляжи:** холодные блюда и закуски; блюда из овощей, круп, макаронных изделий; мясные и рыбные блюда; блюда из яиц и творога, изделия из теста. (40 штук).

**Натуральные образцы:** ассортимент круп, макаронных и бобовых изделий, ассортимент вкусовых приправ, ассортимент кофе, ассортимент чая, овощей; столовая посуда, чайная посуда, столовые приборы,

**Аттестационный экзамен**

После успешного усвоения программного материала учащиеся сдают квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен состоит из двух частей: *квалификационной пробы,* на которой учащиеся показывают практическое владение материалом, и *аттестационного экзамена,* на котором учащиеся демонстрируют усвоение теоретических знаний.

Перед сдачей квалификационной пробы учащиеся получают карточки – задания с указанием блюд, которые должны приготовить. Данное задание выдается накануне экзамена, с тем, чтобы учащиеся смогли подготовить все необходимое для его проведения.

После успешно сдачи квалификационной пробы учащиеся допускаются к сдаче аттестационного экзамена. Во время проведения аттестационного экзамена учащиеся отвечают на билеты, включающие вопросы по кулинарии и физиологии питания.

**Критерии оценивания устных ответов, выполненных контрольных и самостоятельных работ учащимися**

**группы «Повар».**

**Примерные нормы оценки устных ответов:**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами. Использует при этом специальную терминологию, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, пользуется специальными терминами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся не усвоил существующую часть учебного материала, допускаются значительные ошибки в его изложении, не использует специальную терминологию, слабо отвечает на дополнительные вопросы преподавателя

**Отметка «2»** ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не использует специальные термины, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

**Примерные нормы оценки качества выполнения контрольных и самостоятельных работ:**

**Отметка «5».** Контрольная (КР) или самостоятельная (СР) работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности. Учащийся работает полностью самостоятельно. Показывает необходимые теоретические знания, умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Отметка «4».** КР или СР выполняется в полном объёме и самостоятельно. Допускается отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата . Работа показывает знания учащегося основного теоретического материала, необходимые для самостоятельного выполнения задания.

**Отметка «3».** КР или СР выполняется и оформляется учащимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе со статистическими материалами.

**Отметка «2».** Выставляется в том случае, когда учащийся не подготовлен к выполнению контрольной работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показано плохое знание теоретического материала. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных учащихся неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

**Критерии оценки качества выполнения лабораторно-практических работ по профессии «Повар».**

**Отметка «5»** ставится, если:

* Полностью соблюдались правила трудовой дисциплины;
* Правильно организовано рабочее место:
* Работа выполнялась самостоятельно;
* Были полностью соблюдены правила техники безопасности;
* Отношение к труду- добросовестное, к инструментам и оборудованию- бережное, экономное;
* Задание выполнено в полном объёме и в установленный срок.

**Отметка «4»** ставится, если:

* работа выполнялась самостоятельно;
* были допущены незначительные ошибки в планировании труда;
* в организации рабочего места, но исправлялись самостоятельно;
* полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины;
* правила техники безопасности;
* норма времени не довыполнена на 5-10%.

**Отметка «3»** ставится, если:

* самостоятельность в работе была низкой;
* допущены нарушения в организации рабочего места;
* трудовой и технологической дисциплины, но ошибки исправлялись после замечаний учителя;
* работа выполнена со значительными нарушениями требований;
* норма времени не довыполнена на 25%.

**Отметка «2»** ставится, если:

* самостоятельность в работе отсутствовала;
* опущены грубые нарушения правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя;
* заданная работа выполнена с грубыми нарушениями или допущен брак;
* норма времени не довыполнена на 50%.

**Список литературы**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
11. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2002г.
12. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия,2009г.
13. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
14. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
15. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
17. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –м.:Академия, 2009г.
19. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». -М.. «Высшая школа» 1989г.
20. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
21. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
22. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. «Основы кулинарии 10-11 классы», -М., «Просвещение», 2007г.
23. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2010г
24. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. –М.: Академия, 2010г
25. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд. –М.: Академия, 2010г
26. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2010г
27. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. -М.: Дрофа, 2002г.
28. Поляков В.А., Соколов Б.А., Уланов В.Г. «Методика трудового обучения и воспитание учащихся в межшкольных учебно-производственных комбинатах».-М.: Просвещение 1979г.
29. Учебный проект «Технология в логике проектной деятельности» Сост. Ч.Г.Гараев - Казань: РИЦ «Школа»,2000г.
30. Ничипорович Л.И. «Торты» Минск: современный литератор, 1999г.
31. Журналы «Приятного аппетита» за 1998-2006г.
32. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл. М : Просвещение, 1993г.
33. Каленьюк Р. «Любимые рецепты народов мира» лучшие рецепты со всего света, 1999г.
34. Ханиш Х. «Искусство сервировки, салфетки».- М.: Ниола 21-век, 2000г.
35. Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола», Минск, Харвест, 2002г.
36. Журналы «Школа и производство» за 1998-20012г.