

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ОГАПОУ «Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»
В.А. Миненкова
« 27 » _____ 2023 г.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии
16675 Повар

Форма подготовки: очная

2023 г.

Аннотация программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Авторы:

Корсакова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

Правообладатель программы: ОГАОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг», г. Белгород, ул. Апанасенко, 51а.

Нормативный срок освоения программы – 2,5 месяца (396 часов) при очной форме подготовки.

Уровень квалификации выпускника – повар -3-5 разряда.

Программа рекомендована педагогическим советом ОГАОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Требования к поступающим.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	4
1.3. Квалификационная характеристика выпускника.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ.....	5
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	6
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ.....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	7

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008г. №287-ФЗ «О внесении изменений в Закон российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013г. № 706 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.1992г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994г. №407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;

1.1. Требования к поступающим:

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования, среднего профессионального, высшего профессионального образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 396 часов при очной форме обучения

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара.

Квалификационный уровень –3-5 разряд

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов применить свои знания и умения на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм в качестве повара.

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

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд.

должен уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд;
- оценивать качество готовых блюд;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- готовить блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- творчески оформлять готовые блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- соблюдать при приготовлении блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по программе профессионального обучения

по профессии **16675**

Форма обучения – очная

Нормативный срок – **396** час.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины.	Сроки обучения, час.
ОД 01	Основы предпринимательства	16
ОД-02	Товароведение пищевых продуктов	14
ОД-03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6
ОД-04	Организация производства предприятий общественного питания	10
ОД-05	Оборудование предприятий общественного питания	10
ОД-06	Кулинария	64
ОД-07	Учебная практика	120
ОД-08	Производственная практика	136
	Консультации	6
	Экзамен по кулинарии	6
	Квалификационный экзамен	8
	Всего	396

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программы учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее	2	неудовлетворительно

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии повара.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тематический план по дисциплине «Основы предпринимательства»

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	История возникновения и сущность предпринимательства	2
3-4	Основные формы предпринимательской деятельности в России	2
5-6	Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности	2
7-8	Маркетинг, как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя.	2
9-10	Место управления в предпринимательской деятельности	2
11-12	Менеджмент и его роль в управлении	2
13-14	Виды деятельности в менеджменте	2
15-16	Прогнозирование, как одна из составляющих предпринимательской деятельности.	2
	Всего	16

Рабочая программа по дисциплине «Основы предпринимательства»

Тема №1 История возникновения и сущность предпринимательства

История возникновения и сущность предпринимательства в России. Виды деятельности, осуществляемые предпринимателем. Качества предпринимателя, сложности, возникающие в его работе. Социально – психологические характеристики предпринимателя.

Тема №2 Основные формы предпринимательской деятельности в России

Формы правового статуса предпринимателя. Понятия индивидуального предпринимательства, юридического лица. Краткая характеристика общества с ограниченной ответственностью, акционерного общества.

Тема №3 Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности

Этапы создания нового предприятия. Порядок оформления учредительного договора. Документы, необходимые для государственной регистрации предприятия и получения лицензии. Причины прекращения деятельности юридического лица. Этапы процедуры ликвидации и их краткая сущность.

Тема №4. Маркетинг как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя

Понятие маркетинга, его краткая характеристика и основные элементы. Понятие рекламы и ее цели.

Тема №5. Место управления в предпринимательской деятельности.

Понятие управления и его задачи. Основные группы методов управления и их краткая характеристика.

Тема №6 Менеджмент и его роль в управлении

Понятие менеджмента и его роль в управлении фирмой. Функции менеджера. Обстоятельства, влияющие на формирование теории менеджмента.

Тема №7 Виды деятельности в менеджменте

Главные и второстепенные цели управления и их влияние на деятельность фирмы. Планирование как средство достижения поставленных целей. Понятие организации. Формы контроля деятельности фирмы.

Тема №8 Прогнозирование, как одна из составляющих предпринимательской деятельности

Понятие прогнозирования и его способы. Роль прогнозирования для предпринимательства. Тенденции в бизнесе и их влияние на результаты деятельности фирмы.

Тематический план по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Введение. Предмет и задачи товароведения. Общие сведения о пищевых продуктах.	2
3-4	Зерно и продукты его переработки. Дрожжи и химические разрыхлители.	2
5-6	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.	2
7-8	Сахар и сахаристые вещества. Крахмал. Вкусовые продукты. Яйца и яичные продукты.	2
9-10	Молочные продукты. Пищевые жиры.	2
11-12	Мясо и мясные продукты	2
13-14	Рыба и рыбные продукты	2
	Всего	14

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

Тема №1 Введение. Предмет и задачи товароведения. Общие сведения о пищевых продуктах.

Химический состав, энергетическая ценность пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.

Тема №2 Зерно и продукты его переработки. Дрожжи и химические разрыхлители.

Общие сведения о видах зерновых культур. Крупа, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент крупы. Мука: виды, типы и сорта муки. Макароны изделия: классификация, ассортимент. Общая характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба. Общие сведения о дрожжах и химических разрыхлителях.

Тема №3 Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.

Краткая характеристика основных групп овощей и фруктов, показатели их качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки овощей, фруктов и грибов.

Тема №4 Сахар и сахаристые вещества. Крахмал. Вкусовые продукты. Яйца и яичные продукты.

Сахар, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды крахмала, требования к качеству. Классификация кондитерских изделий и их краткая характеристика. Общие сведения о вкусовых продуктах и их кулинарное назначение. Яйца и яичные продукты: классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема №5 Молочные продукты. Пищевые жиры.

Виды молочных продуктов и их краткая характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Общие сведения о пищевых жирах, классификация краткая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема №6 Мясо и мясные продукты.

Виды мясных продуктов. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Характеристика качества мяса и его хранение. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, субпродуктов, и колбасных изделий. Мясокопчености и мясные консервы и их краткая характеристика.

Тема №7 Рыба и рыбные продукты.

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, поступающей на предприятия общественного питания и ее краткая товароведная характеристика. Условия и сроки хранения каждого вида.

Тематический план по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Введение. Общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене.	2
3-4	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	2
5-6	Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	2
	Всего	6

Рабочая программа по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема №1 Введение. Общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене.

Общие понятия о пищевых веществах, процессе пищеварения. Усвояемость. Обмен веществ и энергия. Суточный расход энергии человека. Особенности питания различных групп населения. Понятие о лечебном и лечебно - профилактическом питании.

Тема №2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Понятие о пищевых отравлениях бактериального и немикробного происхождения. Общие понятия о глистных заболеваниях. Виды глистов и их краткая характеристика.

Тема №3 Санитарные требования на предприятиях общественного питания.

Основные сведения о гигиене труда. Личная гигиена работников общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Понятия о дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, содержанию рабочего места, ведению технологического процесса.

**Тематический план
по дисциплине «Организация производства предприятий
общественного питания»**

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Основные направления развития общественного питания на современном этапе.	2
3-4	Организация работы складского хозяйства.	2
5-6	Организация работы производственных цехов.	2
7-8	Организация обслуживания посетителей.	2
9-10	Организация контроля качества выпускаемой продукции.	2
	Всего	10

**Рабочая программа по дисциплине «Организация производства предприятий
общественного питания»**

Тема №1 Основные направления развития общественного питания на современном этапе.

Общественное питание как отрасль народного хозяйства. Состояние, задачи и перспективы развития отрасли. Краткая характеристика типов предприятий общественного питания. Роль повара на предприятии. Должностные обязанности повара. Понятие о движении Ворлдкиллс в России.

Тема №2 Организация работы складского хозяйства. Весовое хозяйство.

Источники поступления продуктов на предприятия общественного питания. Назначение и характеристика складских помещений. Оснащение складов. Требования, предъявляемые к хранению продуктов. Организация отпуска сырья из кладовой. Общие понятия о тарном хозяйстве.

Тема №3 Организация работы производственных цехов.

Общая характеристика производства и его структура. Понятие рабочего места, требования, предъявляемые к его организации. Краткая характеристика рабочих мест в зависимости от выполняемых работ. Оснащение рабочих мест в овощном, мясном, горячем и холодном цехах. Организация труда в производственных цехах.

Тема №4 Организация обслуживания посетителей.

Организация работы раздач. Назначение и расположение раздачи. Классификация линий раздачи. Организация рабочего места повара-раздатчика. Краткая характеристика раздаточного оборудования и инвентаря. Организация труда на раздаче. Расчеты с посетителями.

Тема №5. Организация контроля качества выпускаемой продукции.

Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Понятие о нормативно-технологической документации. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, его характеристика. Правила работы с нормативно-технологической документацией. Внешний и внутренний контроль качества выпускаемой продукции. Понятие бракеража и правила его проведения.

Тематический план
по дисциплине " Оборудование предприятий общественного питания"
(10 часов)

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1-2	Общая характеристика механизации и автоматизации <u>производственных процессов в общественном питании.</u>	2
3-4	Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки.	2
5-6	Оборудование горячего цеха: электроплиты, сковороды, жарочные шкафы.	2
7-8	Оборудование иностранного производства, его виды и особенности.	2
9-10	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	2
	Всего	10

Рабочая программа по дисциплине " Оборудование предприятий общественного питания"

Тема №1 Общая характеристика механизации и автоматизации производственных процессов в общественном питании.

Классификация машин. Краткая характеристика универсальных приводов. Машины для обработки овощей: картофелечистки, овощерезки. Устройство, принцип действия. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

Тема №2 Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки.

Оборудование мясного и мясо-рыбного цеха: мясорубки, фаршемешалки, рыбоочистительная машина. Устройство. Принцип действия, правила эксплуатации.

Тема №3 Оборудование горячего цеха: электроплиты, сковороды, жарочные шкафы.

Общие сведения о тепловом оборудовании. Назначение, устройство и правила эксплуатации электрических плит. Характеристика жарочного оборудования. Назначение, устройство и правила эксплуатации сковород, жарочных шкафов, фритюрниц.

Тема №4 Оборудование иностранного производства, его виды и особенности.

Общие сведения об импортном оборудовании. Виды, назначение, особенности, устройство, правила эксплуатации.

Тема №5 Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.

Законодательство по охране труда и технике безопасности. Организация работы по охране труда. Виды инструктажей. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Правила пожарной безопасности. Типовая инструкция по охране труда для повара.

Тематический план по дисциплине "Кулинария"

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
Тема №1. Механическая кулинарная обработка сырья.		8
1-2	Обработка овощей и грибов. Формы нарезки овощей	2
3-4	Обработка рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов.	2
5-6	Обработка мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	2
7-8	Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов.	2
Тема №2 Приготовление супов		8
9-10	Приготовление бульонов. Классификация супов. Основные правила варки супов.	2
11-12	Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников	2
13-14	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2
15-16	Приготовление супов молочных, холодных, сладких, супов – пюре.	2
Тема №3 Приготовление соусов		4
17-18	Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой.	2
19-20	Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов и сроки их хранения	2
Тема №4 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий		4
21-22	Приготовление каш. Блюда из каш.	2
23-24	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	2
Тема №5 Блюда и гарниры из овощей и грибов		4
25-26	Приготовление блюд из вареных, припущенных и жареных овощей	2
27-28	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Блюда из грибов.	2
Тема №6 Приготовление горячих рыбных блюд		6
29-30	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы.	2
31-32	Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.	2
33-34	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2
Тема №7 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов		8
35-36	Приготовление отварных, припущенных и жареных блюд из мяса.	2
37-38	Приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса.	2
39-40	Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	2
41-42	Приготовление блюд из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2
Тема №8 Блюда из птицы		2
43-44	Приготовление блюд из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения	2
Тема №9 Блюда из яиц и творога		4
45-46	Приготовление блюд из яиц. Требования к качеству и сроки хранения.	2
47-48	Приготовление блюд из творога. Требования к качеству и сроки хранения.	2
Тема №10 Холодные блюда и закуски		6
49-50	Приготовление бутербродов, салатов и винегретов.	2
51-52	Приготовление блюд и закусок из овощей, мяса и рыбы.	2
53-54	Приготовление горячих закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения	2
Тема № 11 Приготовление сладких блюд и напитков		4
55-56	Приготовление сладких блюд	2
57-58	Приготовление горячих и холодных напитков	2
Тема №12 Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий		5
59-60	Приготовление блюд и кулинарных изделий из дрожжевого теста.	2
61-62	Приготовление блюд и кулинарных изделий из бездрожжевого теста.	2
63	Требования к качеству мучных блюд и сроки их хранения	1
64	Итоговое занятие	1
	Всего	64

Рабочая программа по дисциплине " Кулинария"

Тема №1 Механическая кулинарная обработка сырья.

Обработка овощей и грибов. Формы нарезки овощей.

Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки картофеля. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Обработка капустных и луковых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

Обработка рыбы и приготовление рыбных полуфабрикатов

Общие требования к рыбе. Виды рыбы поступающей на предприятия общественного питания. Способы размораживания рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы и получение полуфабрикатов. Обработка бесчешуйчатой рыбы и рыбы осетровых пород. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы для фарширования.

Обработка мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.

Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарное назначение различных частей туши. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Полуфабрикаты из свинины и баранины. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Полуфабрикаты из котлетной массы. Обработка субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов.

Требования к птице и дичи. Обработка сельскохозяйственной птицы. Полуфабрикаты из птицы: из филе птицы, из котлетной массы. Обработка субпродуктов птицы.

Тема №2 Приготовление супов

Приготовление бульонов. Классификация супов. Основные правила варки супов.

Способы тепловой обработки продуктов. Общие сведения о супах. Классификация супов. Приготовление бульонов: виды бульонов, технология приготовления.

Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.

Краткая характеристика заправочных супов, особенности приготовления, общие правила варки супов. Ассортимент щей, борщей, рассольников, солянок. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Приготовление супов молочных, холодных, сладких, супов – пюре.

Особенности приготовления супов молочных, холодных, сладких, супов-пюре. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Тема №3 Приготовление соусов

Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой.

Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для них: пассеровки, бульоны. Особенности приготовления соусов с мукой. Понятие производных соусов. Особенности приготовления соусов сметанных, молочных, грибных.

Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.

Краткая характеристика соусов без муки. Ассортимент, технология приготовления. Технология приготовления масляных смесей, холодных соусов и желе. Сладкие соусы.

Показатели качества соусов и их характеристика. Условия и сроки хранения готовых соусов.

Тема №4 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий

Приготовление каш. Блюда из каш.

Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Технология приготовления каш различной консистенции. Правила расчета сырья для варки каш. Ассортимент блюд из каш. Требования к качеству.

Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.

Подготовка бобовых к варке. Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент. Варка макаронных изделий. Ассортимент блюд их макаронных изделий, требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Тема №5 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Приготовление блюд из вареных, припущенных и жареных овощей.

Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. Способы сохранения витамина С при тепловой обработке. Ассортимент блюд из вареных, припущенных и жареных овощей. технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации.

Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Блюда из грибов.

Ассортимент блюд из тушеных и запеченных овощей, технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации. Особенности приготовления блюд из грибов, ассортимент, правила подачи.

Тема №6 Приготовление горячих рыбных блюд

Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы.

Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Особенности варки рыбы в зависимости от полуфабриката: порционными кусками, целыми тушками, звеньями. Технология приготовления блюд, подбор гарниров и соусов, ассортимент, требования к качеству.

Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.

Особенности тушения и запекания рыбы. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.

Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения

Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, ассортимент, тепловая обработка полуфабрикатов, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки реализации. Требования к качеству рыбных блюд.

Тема №7 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов

Приготовление отварных, припущенных и жареных блюд из мяса.

Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Особенности варки, припускания и жарения мяса. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов, правила подачи.

Приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса.

Особенности тушения и запекания мяса. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов, правила подачи.

Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.

Особенности приготовления блюд из рубленого и котлетного мяса Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов, правила подачи.

Приготовление блюд из субпродуктов.

Особенности приготовления блюд из субпродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов, правила подачи.

Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.

Изучение требований к качеству мясных блюд в зависимости от ассортимента способа механической кулинарной и тепловой обработки.

Тема №8 Блюда из птицы

Общие сведения о блюдах из птицы. Особенности приготовления отварных, жареных и тушеных блюд. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Тема №9 Блюда из яиц и творога

Приготовление блюд из яиц. Требования к качеству и сроки хранения.

Характеристика яичных продуктов. Технология приготовления вареных яиц, жареных и запеченных яичных блюд. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.

Приготовление блюд из творога. Требования к качеству и сроки хранения.

Общие сведения о блюдах из творога. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд. Классификация горячих блюд, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации

Тема №10 Холодные блюда и закуски

Приготовление бутербродов, салатов и винегретов

Значение холодных блюд и закусок. Санитарные требования к их производству. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация бутербродов, технология приготовления. Общие сведения о салатах и винегретах. Ассортимент, технология приготовления, оформление, правила подачи.

Приготовление блюд и закусок из овощей, мяса и рыбы.

Особенности приготовления овощных и грибных закусок, блюд и закусок из яиц, рыбных блюд и закусок, холодных блюд и закусок из мяса. Ассортимент, правила оформления и подачи, условия и сроки реализации.

Приготовление горячих закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения

Общая характеристика горячих закусок. Технология приготовления, особенности, ассортимент, правила подачи. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.

Тема №11 Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление сладких блюд

Общая характеристика сладких блюд. Классификация, правила подачи натуральных фруктов и ягод. Технология приготовления компотов, железированных сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд и сладких блюд из концентратов. Требования к качеству.

Приготовление горячих и холодных напитков

Общие сведения о напитках. Технология приготовления и правила подачи чая, кофе, какао. Ассортимент. Общая характеристика холодных напитков, ассортимент, технология приготовления коктейлей.

Тема №12 Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий

Приготовление блюд и кулинарных изделий из дрожжевого теста.

Значение изделий из теста, классификация, способы разрыхления. Подготовка сырья. Приготовление фаршей. Способы приготовления дрожжевого теста, Ассортимент блюд и изделий. Особенности выпечки. Технология приготовления теста для блинов и оладий, правила подачи.

Приготовление блюд и кулинарных изделий из бездрожжевого теста.

Виды бездрожжевого теста. Технология приготовления теста для пельменей, вареников, лапши домашней, теста для блинчиков. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бездрожжевого теста.

Требования к качеству мучных блюд и сроки их хранения

Виды дефектов изделий из дрожжевого теста, причины и меры их предупреждения. требования к качеству блюд и изделий из теста.

Итоговое занятие

**Тематический план
учебной практики**

срок обучения –2,5 месяца.
(120 часов)

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов
1	Тема №1 Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Правила санитарии и личной гигиены. Экскурсия на предприятие.	4
2	Тема №2 Первичная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов	4

	Тема №3	
3	Приготовление бульонов и супов Приготовление бульонов, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Правила подачи.	16 8
4	Приготовление заправочных супов: рассольников, щей, борщей, солянок. Правила подачи.	8
5	Тема №4 Приготовление соусов	8
6	Тема №5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8
7	Тема №6 Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей	8
8	Тема №7 Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Технология приготовления, правила подачи.	16 8
9	Приготовление блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы. Технология приготовления, правила подачи.	8
10	Тема №8 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления и правила подачи.	16 8
11	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Технология приготовления и правила подачи.	8
12	Тема № 9. Приготовление блюд из яиц и творога.	8
13	Тема №10. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов и винегретов. Технология приготовления, правила подачи.	16 8
14	Приготовление холодных блюд и закусок. Технология приготовления, правила подачи.	8

	Тема №11.	
15	Приготовление мучных, сладких блюд и напитков. Приготовление блинов и оладий, фаршей и пирожков, пельменей и вареников. Технология приготовления, правила подачи.	16 8
16	Приготовление компотов, киселей, горячих и холодных напитков. Правила подачи.	8
	Всего	120

Рабочая программа учебной практики

Тема №1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Правила санитарии и личной гигиены. Экскурсия на предприятие.

Знакомство с предприятием общественного питания, его структурой, цеховым делением, рабочими местами их оснащением. Знакомство с организацией мероприятий по охране труда и техники безопасности. Инструктаж по технике безопасности при работе с различными видами оборудования, пожарной безопасности и оказанию первой медицинской помощи в случаях получения травм. Знакомство с правилами санитарии и личной гигиены на предприятии.

Тема № 2. Первичная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов.

Отработка приемов первичной обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных, пряных овощей и грибов. Приобретение первоначальных навыков по форме нарезки всех видов овощей, определение количества отходов, сравнение их с теоретическими расчетами в зависимости от сезона. Подготовка овощей для фарширования. Отработка способов хранения обработанных овощей и полученных полуфабрикатов. Расчеты необходимого количества овощей по брутто для получения полуфабрикатов.

Тема №3 Приготовление бульонов и супов

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении бульонов и супов. Организация рабочего места.

Отработка приемов по первичной обработке сырья (рыбы, мяса, птицы, костей) для варки бульонов. Приготовление бульонов из мяса, мяса и костей, рыбы, птицы. Особенности варки бульонов: порядок закладки сырья, время и темп кипения, определение его готовности, доведение до вкуса. Приобретение первоначальных навыков по приготовлению заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Особенности приготовления заготовок для них: тушение свеклы, приготовление пассеровок, припускание соленых огурцов, подготовка разных продуктов. Порядок закладки продуктов при приготовлении разных супов, учитывая сроки из варки. Освоение правил варки супов, определение готовности, доведение до вкуса. Изучение правил подачи супов. Отработка ассортимента различных супов. Проведение бракеража, определение недостатков и изучение правил их устранения.

Тема №4. Приготовление соусов

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении соусов. Организация рабочего места.

Отработка приемов по приготовлению различных пассеровок и бульонов для соусов, подготовки сметаны, молока и других продуктов для их приготовления. Изучение ассортимента соусов и их приготовление. «Защипывание» соусов. Освоение приемов подбора и подачи соусов к блюдам.

Тема №5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Организация рабочего места.

Освоение приемов по подготовке круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Приготовление каш различной консистенции. Приобретение навыков по подбору посуды, расчетам жидкости, крупы и

соли для их приготовления. Изучение ассортимента и приготовление блюд из каш. Варка бобовых, применение способов, ускоряющих их сроки готовности. Приготовление блюд из бобовых. Освоение способов варки макаронных изделий. Приготовление блюд из них. Проведение бракеража готовых блюд, определение недостатков и способов их предупреждения и возможного устранения.

Тема №6. Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении блюд и гарниров из картофеля и овощей. Организация рабочего места.

Совершенствование навыков по первичной обработке картофеля и овощей. Освоение приемов по сохранению витамина С при их тепловой обработке. Изучение ассортимента блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и картофеля и освоение приемов по их приготовлению и правилам подачи. Проведение бракеража готовых блюд, определение недостатков и способов их предупреждения и возможного устранения.

Тема №7. Приготовление блюд из рыбы.

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении блюд из рыбы. Организация рабочего места. Изучение работы установленного оборудования.

Определение качества имеющегося рыбного сырья и отработка приемов по его механической кулинарной обработке. Определение качества полученных полуфабрикатов и их кулинарное использование. Изучение ассортимента вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд из рыбы и освоение приемов по их приготовлению и правилам подачи. Приготовление рыбной котлетной массы, изучение ассортимента блюд из нее и их приготовление, используя при этом разные способы тепловой обработки. Освоение приемов по первичной обработке морепродуктов и приготовлению блюд из них. Проведение бракеража готовых блюд, определение недостатков и способов их предупреждения и возможного устранения.

Тема №8. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Организация рабочих мест. Изучение работы установленного оборудования.

Определение качества сырья. Отработка приемов по первичной обработке мяса, субпродуктов, домашней птицы. Освоение способов варки, жарки, припускания, запекания и тушения мяса и мясопродуктов. Изучение ассортимента мясных блюд и их приготовление. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикатов и блюд из нее. Изучение ассортимента блюд из котлетной мясной массы и их приготовление. Подбор гарниров и соусов к мясным блюдам, их приготовление и освоение приемов подачи блюд. Расчеты необходимого сырья. Изучение ассортимента блюд из птицы и их приготовление и подача. Проведение бракеража готовых блюд, определение недостатков и способов их предупреждения и возможного устранения.

Тема №9. Приготовление блюд из яиц и творога.

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении блюд из яиц и творога. Организация рабочих мест. Освоение приемов варки яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Изучение ассортимента вареных, жареных блюд из яиц и их приготовление. Приготовление омлетной смеси и блюд из нее: жареных, запеченных. Правила подачи блюд из яиц.

Освоение приемов по приготовлению блюд из творога: холодных и горячих (отварных, запеченных, жареных). Правила подачи творожных блюд. Определение качества готовых блюд, их недостатков и способов их предупреждения и возможного устранения.

Тема №10. Приготовление холодных блюд и закусок.

Организация работы холодного цеха. Инструктаж по правилам безопасного труда. Изучение работы установленного оборудования. Изучение производственной программы цеха и санитарно - гигиенических правил в цехе.

Отработка приемов по подготовке продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов: простых, сложных, закусочных, горячих. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Изучение ассортимента винегретов и способов их приготовления. Приготовление холодных закусок из

овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, яиц. Отработка навыков по оформлению холодных блюд и закусок и их подачи. Приготовление горячих закусок и их подача. Определение качества готовых холодных блюд и закусок, их недостатков и способов их предупреждения и возможного устранения.

Тема №11. Приготовление мучных, сладких блюд и напитков.

Инструктаж по правилам безопасного труда при приготовлении мучных, сладких блюд и напитков. Организация рабочих мест. Определение качества сырья.

Отработка навыков по подготовке муки, сахара, яиц, масла для приготовления различных видов теста и приготовление теста дрожжевого и бездрожжевого. Изучение ассортимента мучных блюд, кулинарных изделий и мучных гарниров и способов их приготовления. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Освоение приемов приготовления бездрожжевого теста: для блинчиков, пельменей, вареников. Приготовление фаршей. Разделка готового теста и выпечка изделий. Определение качества мучных кулинарных изделий и мучных блюд.

Освоение приемов по приготовлению сладких блюд и напитков. Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, самбуков и горячих сладких блюд. Освоение приемов приготовления холодных напитков, коктейлей и горячих: чая, кофе, какао и их подачи.

Рабочая программа производственной практики слушателей курсовой подготовки по профессии повар.

Производственная практика слушателей курсовой подготовки по профессии повар проводится на предприятиях общественного питания.

Учебным планом и программой на практику отводится 136 часов. Продолжительность производственной практики 16 дней.

Для выпускников курсовой подготовки согласно учебному плану предусмотрен 3-5 разряд повара. Продолжительность рабочего дня практикантов – 8 часов.

- не позднее чем за две недели до начала практики согласовывается с администрацией предприятия количество практикантов, направленных на предприятие, рабочие места, устанавливаются сроки прохождения практики в соответствии с учебным планом и программой, заключаются договора.

Цели и задачи практики.

Цель практики заключается в завершении производственного обучения и подготовке будущих поваров к самостоятельной работе на предприятиях.

- закрепление и углубление теоретических знаний, совершенствование профессиональных умений и навыков по данной профессии;
- накопление опыта самостоятельной работы по подготовке и эффективному использованию приспособлений малой механизации, новых видов оборудования.

Содержание практики.

Вводный инструктаж.

Организация и проведение вводного, первичного и повторного инструктажа по безопасным методам труда, пожарной безопасности, соблюдению правил санитарии и личной гигиены на предприятиях общественного питания. Знакомство с предприятием общественного питания, его структурой, режимом работы, правилами внутреннего распорядка

Приготовление блюд и кулинарных изделий.

Примерный перечень работ:

- первичная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов;
- выполнение отдельных операций по приготовлению блюд и кулинарных

изделий;

- приготовление блюд различного ассортимента под руководством повара более высокой квалификации.
- раздача и отпуск блюд;

Тематический план производственной практики (136часов)

№ урока	Наименование темы	Кол- во часов
1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	8
2.	Самостоятельная работа слушателей на рабочих местах	128
2.1	<i>Приготовление полуфабрикатов</i>	24
2.1.1	<i>Приготовление овощных полуфабрикатов</i>	8
2.1.2	<i>Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.</i>	8
2.1.3	<i>Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.</i>	8
2.2	<i>Приготовление блюд в горячем цехе</i>	40
2.2.1	<i>Приготовление супов</i>	8
2.2.2	<i>Приготовление вторых блюд из рыбы</i>	8
2.2.3	<i>Приготовление вторых блюд из мяса</i>	8
2.2.4	<i>Приготовление вторых блюд из птицы</i>	8
2.2.5	<i>Приготовление гарниров из круп и овощей</i>	8
2.3	<i>Приготовление блюд в холодном цехе</i>	24
2.3.1	<i>Приготовление салатов, винегретов, холодных блюд и закусок</i>	8
2.3.2	<i>Приготовление холодных супов и напитков</i>	8
2.3.3	<i>Приготовление железированных сладких блюд</i>	8
2.4	<i>Раздача и отпуск пищи</i>	16
2.4.1	<i>Отпуск первых блюд и напитков</i>	8
2.4.2	<i>Отпуск вторых блюд упрощенной подачи</i>	8
2.5	<i>Работа в цехе мучных изделий</i>	16
2.5.1	<i>Приготовление изделий из дрожжевого теста</i>	8
2.5.2	<i>Приготовление изделий из бездрожжевого теста</i>	8
2.6	<i>Работа с нормативной документацией (технологическими картами, сборником рецептов, бракеражным журналом)</i>	8
Всего		136

Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования /Н.А.Анфимова.-5-е изд.,стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2015.-400с.
2. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:
5. Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-

издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 - 160 с.

8. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб. Для учащихся нач. проф. Образования /Черданова. – 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «АКАДЕМИЯ»,2013.- 224 с.