

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**



**КОМПЛЕКТ
рабочей учебно-программной документации для
профессиональной подготовки по профессии
«Повар»**

**Код профессии – 16675
Срок обучения – 5 месяцев
Квалификация – 2-й-3-й разряды**

**Усть-Ордынский
2017**

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия — повар

Квалификация - 2-й - 3-й разряды

Повар 2-го разряда должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебобрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда должен знать:

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

Общие требования:

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

Повар 2-го разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу; производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой

кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Общие требования:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для подготовки новых рабочих по профессии
"Повар" 2-го — 3-го разрядов

Срок обучения — 5 месяцев

№ п/п	Курсы,предметы	Кол-во часов	В т.ч. лаборат. практ
	I.ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	301	72
1.1	Экономический курс	25	6
1.1.1	Экономика отрасли и предприятия	20	6
1.1.2	Социальная адаптация на рынке труда и технология поиска работы	5	
1.2	Общепрофессиональный курс	104	16
1.2.1	Товароведение пищевых продуктов	52	10
1.2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20	
1.2.3	Основы калькуляции и учета	18	6
1.2.4	Организация производства предприятий общественного питания	14	
1.3	Специальный курс	172	50
1.3.1	Кулинария	132	40
1.3.2	Оборудование предприятий общественного питания	40	10
	II.ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ	504	
	Резерв учебного времени	15	
	Консультации	12	
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	
	ИТОГО:	840	72

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Экономика отрасли и предприятия»***

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

**Усть-Ордынский
2017**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Экономика отрасли и предприятия»

Тематический план

№	Темы	Кол-во часов	В том числе лаб-практ.
1.	Экономические основы функционирования отрасли и предприятий	2	
2.	Формирование и характеристика отрасли и предприятий	2	
3.	Предприятие в условиях рыночной экономики	3	1
4.	Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение	3	2
5.	Экономические показатели результатов деятельности предприятий	4	
6.	Формирование финансовых результатов предприятий	4	1
7.	Управление предприятием	1	1
8.	Организация производства	1	1
	ИТОГО:	20	6

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Социальная адаптация на рынке труда и технология поиска
работы»*

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский

2017

1.4.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
теоретических знаний по предмету
«Социальная адаптация на рынке труда и технология поиска
работы»

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Социальная адаптация на рынке труда в современных условиях	1
2.	Рынок труда и его характеристики.	1
3.	Методы поиска работы	1
4.	Планирование трудоустройства	1
5.	Основы трудового законодательства	1
	ИТОГО:	5

ПРОГРАММА

Тема 1. Социальная адаптация на рынке труда в современных условиях.

Характеристика рынка труда. Современные потребности рынка труда. Понятие социальной адаптации. Критерии социальной адаптации. Проблемы социальной адаптации рабочих в современных условиях. Источники получения социального опыта. Компетентность специалиста и социальная адаптация на рынке труда.

Тема 2. Рынок труда и его характеристики.

Аналитический обзор ситуации на рынке труда города, области по информации Центра занятости населения.

Характеристика понятия «Рынок труда», его особенности. Специфичность товара «рабочая сила», его отличительные черты. Проблема рынка труда – безработица: понятие, разновидности, последствия. Закон «О занятости населения в РФ»

Тема 3. Методы поиска работы

Выявление источников информации о возможностях трудоустройства, их характеристика. Создание списка «неформальных» контактах, возможность их использования при поиске работы.

Государственная служба занятости населения – ее задачи. Мереоприятия, проводимые службой занятости населения: создание банка вакансий, организация общественных работ, временная занятость, открытие собственного дела, обучение и переобучение Альтернативные кадровые агентства.

Методы поиска работы, их разновидности, характеристика. Телефон – эффективное средство поиска работы. Виды телефонных звонков: поисковый, по вакансии, контрольный. Техника ведения беседы по телефону.

Письмо как метод поиска работы. Виды писем: поисковое, письмо – отклик на вакансию. Составление письма. Электронное письмо, его особенности.

Поиск вакансий через систему Интернет.

Тема 4. Планирование трудоустройства

Личные качества, их анализ, выявление сильных сторон и положительных качеств. Потребности и интересы в сфере трудоустройства. Барьеры, мешающие трудоустройству, пути их преодоления. Характеристика процесса планирования трудоустройства. Разработка индивидуального плана действий.

Автобиография, ее значение в процессе трудоустройства. Принципы составления автобиографии. Составление автобиографии. Анализ типичных ошибок.

Резюме и его роль в трудоустройстве. Правила составления резюме.

Собеседование с работодателем. Основные этапы подготовки к собеседованию. Отработка практических ответов на наиболее типичные вопросы работодателя.

Основные правила поведения на новом рабочем месте.

Тема 5. Основы трудового законодательства

Трудовой договор: заключение, изменение, прекращение. Рабочее время. Время отдыха. Дисциплина труда. Охрана труда.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Товароведение пищевых продуктов»***

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

**Усть-Ордынский
2017**

І. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

1.2. ОБЩЕОТРАСЛЕВОЙ КУРС

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

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	В том числе практич. занятий
1.	Введение	4	
2.	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	10	2
3.	Зерно и продукты его переработки	6	2
4.	Мясо и мясные продукты.	8	2
5.	Рыба и рыбные продукты	8	2
6.	Молоко и молочные продукты	8	2
7.	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры.	2	
8.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия.	4	
9.	Вкусовые продукты	2	
	ИТОГО:	52	10

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Предмет и задачи товароведения.

Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты.

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

Сертификаты. Штриховой код.

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

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

Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Корнеплоды. Особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование основных хозяйственно-ботанических сортов.

Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта белокочанной капусты, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Луковые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта лука репчатого, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование.

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта огурцов, тыкв, арбузов, дынь, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, стручкового перца, баклажанов, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Виды особенности химического состава, требования к качеству, болезни и повреждения, использование в кулинарии.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Фруктоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения.

Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

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 3. Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

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

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

Рекомендуемое практическое занятие

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна.

Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 4. Мясо и мясные продукты

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

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

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов; требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Рекомендуемое практическое занятие

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

Тема 5. Рыба и рыбные продукты

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

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

Соленые, маринованные, валеные, 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.

Практическое занятие

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

Тема 6. Молоко и молочные продукты

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

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

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

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

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

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

Практическое занятие

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

Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры

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

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

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

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

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

Тема 8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

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

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

Сахар. 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, кулинарное использование.

Карамель. Конфеты и драже. Халва.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

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

Тема 9. Вкусовые продукты

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

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

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

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»***

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

Усть-Ордынский

2017

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

Тематический план

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1.	Основы физиологии питания	4
2.	Основы эпидемиологии	2
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	2
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	4
6.	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	2
7.	Охрана окружающей среды	2
	ИТОГО:	20

ПРОГРАММА

Тема 1. Основы физиологии питания

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

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 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. 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.).

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение.

Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

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

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафи; лакотоксин. 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.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

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

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

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

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре.

Недопустимость использования разделочных досок не по назначению.

Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

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

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

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

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

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 глистозительство, 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 7. Охрана окружающей среды

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

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Основы калькуляции и учета»***

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

**Усть-Ордынский
2017**

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

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1.	Введение	2	
2.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	2	
3.	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	10	6
4.	Учет сырья и готовой продукции на производстве.	2	
5.	Инвентаризация продуктов и тары	2	
	ИТОГО:	18	6

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.
Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

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

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

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

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

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

Тема 3. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

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

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

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

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.

Тема 5. Инвентаризация продуктов и тары

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
***«Организация производства предприятий общественного
питания»***

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

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

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Введение	2
2.	Организация снабжения предприятий общественного питания	4
3.	Организация производства предприятий общественного питания	4
4.	Организация обслуживания посетителей	4
	ИТОГО:	14

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

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

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания

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

Тема 4. Организация обслуживания посетителей

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
*«Кулинария»***

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

**Усть-Ордынский
2017**

1.3. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС
1.3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Кулинария»

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		Всего	В т.ч. лаборат. занятия
1.	Введение	1	
2.	Механическая кулинарная обработка сырья	20	8
3.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	4	
4.	Кулинарная характеристика блюд	107	32
	ИТОГО:	132	40

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья

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

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

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

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

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

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

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

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

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный

разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода.

Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения.

Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование.

Лабораторные работы

Нарезка хлеба. Обработка и нарезка овощей.

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

Тема 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов

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

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

Тема 4. Кулинарная характеристика блюд

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

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

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

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

Лабораторные работы

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета
«Оборудование предприятий общественного питания»

По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675

Усть-Ордынский
2017

**1.3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
предмета «Оборудование предприятий
общественного питания»**

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич. занятий
1.	Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность	4	
2.	Общие сведения о машинах	4	
3.	Механическое оборудование	16	4
4.	Тепловое оборудование	10	4
5.	Холодильное оборудование	6	2
	ИТОГО:	40	10

ПРОГРАММА

Тема 1. Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.

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

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

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

Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы.

Тема 2. Общие сведения о машинах

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

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

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Тема 3. Механическое оборудование

Универсальные приводы.

Универсальные приводы, их назначение и применение.

Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов.

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

Машины для обработки овощей и картофеля.

Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы.

Машина для сульфитации картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы.

Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршемешалки.

Машины для резки замороженного мяса.

Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм.

Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров.

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

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной, эксплуатации, технические характеристики хлебрезательных машин.

Взбивальные машины.

Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

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

Весоизмерительное оборудование.

Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам.

Весы настольные циферблатные — устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Весы товарные - устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации.

Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах.

Подъемно-транспортное оборудование.

Значение механизации погрузочных работ. Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Средства малой механизации.

Подъемники (лифты).

Правила безопасной эксплуатации основных подъемно-транспортных средств.

Практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов механического оборудования.

Тема 4. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании.

Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Автоматика безопасности.

Варочное оборудование.

Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы. Варочные и электрические котлы; котлы КПЭ; автоклавы.

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

Жарочно-пекарное оборудование.

Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы.

Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня.

Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий и печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения пончиков и пирожков.

Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование.

Плиты электрические секционные модулированные. Тазовые плиты и твердотопливные плиты.

Устройство для опаливания птицы и дичи.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование.

Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Оборудование для раздачи пищи.

Электрические мармиты для первых и вторых блюд.

Прилавки - мармиты.

Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты.

Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Практические занятия

Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.

Тема 5. Холодильное оборудование

Способы получения холода, назначение.

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

Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

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

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

Практические занятия

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**По профессии «Повар»
Профессия по ОК 016-94:
- Повар 16675**

**Усть-Ордынский
2017**

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тематический план

№	Тема	Кол-во часов
I. Обучение в учебной лаборатории		
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8
2.	Изучение технологического оборудования	24
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	8
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	32
5.	Ознакомление с основами учета	8
	ИТОГО:	80
II. Обучение на предприятии		
1.	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	
1.1	Отработка навыков нарезки хлеба	8
1.2	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	24
1.3	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	16
1.4	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	16
2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	
2.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	88
2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	48
2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	16
2.4	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	32

2.5	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	16
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 2го - 3-го разрядов Квалификационная (пробная) работа	160
	ИТОГО:	424
	ВСЕГО:	504

ПРОГРАММА

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

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

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

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

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

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

Тема 2. Изучение технологического оборудования

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

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

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

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

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

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

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

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

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

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

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

Овладение навыками нарезки хлеба.

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

Тема 5. Ознакомление с основами учета

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

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

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

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья

1.1. Отработка навыков нарезки хлеба

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

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

Обработка картофеля и корнеплодов.

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

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

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

Обработка луковых овощей.

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

Обработка капустных овощей.

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

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

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

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

Ознакомление с приемами кулинарного разреза 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 рубленого мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

1.4. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

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

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

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

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

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 2. Приготовление готовых блюд и изделий

2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

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

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

2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

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

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

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

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

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

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

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

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

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.

ПРИМЕРНЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Билет № 1

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

Билет № 2

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

Билет № 3

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

Билет № 4

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

Билет № 5

1. Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
2. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Устройство и принцип действия просеивателя муки.

Билет № 6

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

Билет № 7

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

Билет №8

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

Билет № 9

1. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
2. Особенности обработки тыквенных и томатных овощей.
3. Классификация теплового оборудования.

Билет № 10

1. Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность и особенности обработки салатных и десертных овощей.
3. Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.

Билет № 11

1. Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
3. Охрана труда при работе с электродкотлами.

Билет № 12

1. Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
3. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

Билет № 13

1. Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Типы электрических пищеварочных котлов, правила эксплуатации.

Билет № 14

1. Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, камбала, линь, навага, щука, треска и др.)
3. Газовые пищеварочные котлы, возможные неисправности и способы их устранения.

Билет № 15

1. Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Паровые пищеварочные котлы, правила эксплуатации.

Билет № 16

1. Условия хранения баночных консервов. Основные показатели качества баночных консервов.
2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Требования безопасности труда при работе с газовыми пищеварочными котлами.

Билет № 17

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
3. Пароварочные аппараты, устройство, применение. Требования безопасности труда при варке продуктов на пару.

Билет № 18

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

Билет № 19

1. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение.
3. Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.

Билет № 20

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

Билет № 21

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

Билет № 22

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

Билет № 23

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

Билет № 24

1. Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
3. Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.

Билет № 25

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

Билет № 26

1. Процесс производства *муки*, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
3. Первая помощь при пищевых отравлениях. Причины их возникновения.

Билет № 27

1. Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
3. Требования охраны труда при выполнении тепловой обработки продуктов.

Билет № 28

1. Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
2. Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
3. Личная и профессиональная гигиена повара.

Пояснительная записка

Настоящий комплект учебных планов и программ предназначен для профессиональной подготовки по профессии «Повар». Комплект разработан на основании:

- Перечня профессий профессиональной подготовки (Минобразование России, 2001г.)
- Приказа Минобразования РФ от 21 октября 1994 г. № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;
- Приказа Министерства общего и профессионального образования РФ от 18 июня 1997 г. № 1221 «Об утверждении требований к содержанию дополнительных профессиональных образовательных программ»;
- Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» Москва, 2005г.
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г).
- Рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования) Москва, 2000г.

В комплект включены: квалификационные характеристики, рабочий учебный план, тематические планы и программы по специальным дисциплинам и производственному обучению, а также экзаменационные билеты.

Обучение осуществляется как групповым, так и индивидуальным методами. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с действующим единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г).

Экономическое обучение предусматривает изучение предмета «Экономика отрасли и предприятия».

Для успешной адаптации на рынке труда выпускников в учебный план введен социально-экономический курс, который состоит из предмета «Социальная адаптация на рынке труда и технология поиска работы» (за счет часов отведенных на резерв времени).

В процессе обучения особое внимание обращается на прочное усвоение и выполнение требований безопасности труда.

При подготовке поваров предприятий практическое обучение предусматривает лабораторно – практические занятия. При этом преподаватели акцентируют внимание обучающихся на эффективную организацию труда, использование новой технической и технологической базы современного производства по питанию общества, детально рассматривают пути повышения производительности труда.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы предусмотренные квалификационной характеристикой.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются после проверки знаний по безопасным методам и приемам выполнения работ на соответствующем рабочем месте в объеме требований инструкций и правил безопасности.

Квалификационные экзамены проводятся в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников учреждений начального профессионального образования и положения о получении начального профессионального образования в форме экстерната (приказ Минобрнауки России № 563).

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения, исключение устаревшего учебного материала в случае необходимости может измениться при условии, что программы будут выполнены полностью по общему количеству часов.

СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: ПрофОбрИздат, 2000.

Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. - М.: ПрофОбрИздат, 1999.

Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ «Академия», 2002.

Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). - М.: ИЦ «Академия», 2002.

Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Практикум по производственному обучению профессии «Повар» в 4-х частях. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

Татарская -Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия».

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия».

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: ИЦ «Академия».

Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов. - М.: ИЦ «Академия».

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

Легкий способ пройти собеседование при приеме на работу- П.,2009г.