

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»


В.М. Земалиндинова

«21» октября 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации рабочих, служащих)
по профессии 16675 «Повар»

Вид программы: повышения квалификации рабочих, служащих по профессии «Повар».

Тип программы: отраслевая.

Отрасль экономики: общественное питание и торговля.

Код профессии: 16675.

Наименование должности: повар.

Уровень квалификации: 3, 4 разряд.

Вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в том числе в полевых условиях.

Форма обучения: очная, групповая.

Объем программы: 80 часов.

Рабочая программа повышения квалификации рабочих, служащих по профессии 16675 «Повар» разработана на основании:

- Профессионального стандарта «Повар» №557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Сборника учебных планов и программ, разработанной Институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации;
- Требований заказчика программы.

Разработчики программы:

Букатова Валентина Григорьевна, преподаватель;

Баннова Наталья Викторовна, преподаватель;

Свириденко Наталья Павловна, преподаватель;

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель;

Пшенников Кирилл Олегович, мастер производственного обучения.

Руководитель Многофункционального центра прикладных квалификаций:

Баннова Наталья Викторовна

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа ориентирована на повышение квалификации поваров, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях общественного питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

К обучению по данной программе допускаются лица не моложе 16 лет с уровнем образования не ниже основного общего образования.

В результате изучения курса слушатель **должен:**

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- назначение, правила использования и виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- способы организации питания;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- особенности приготовления пищи в полевых условиях;
- основы экономики отрасли и предприятия.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания, а также в полевых условиях.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Последовательность изложения тем дана в тесной увязке, позволяющей на базе материала предшествующих тем понять сущность и содержание профессиональной деятельности повара.

Для приобретения слушателем навыков профессиональной деятельности спланировано проведение практических занятий по всем темам курса, а также производственная практика (возможно в форме стажировки) в организациях общественного питания.

Обучение осуществляется на базе колледжа в специализированных кабинетах, соответствующих направлениям подготовки, и учебных лабораториях, оснащенных современной техникой и кухонным оборудованием. К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа.

Занятия проводятся в групповой и индивидуальной формах.

Итоговая форма аттестации – **квалификационный экзамен.**

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, вручается **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего** установленного образца.

II. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации рабочих, служащих
по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Правовые основы профессиональной деятельности	4	4	=
2	Профессиональная этика	4	4	=
3	Товароведение пищевых продуктов	6	6	=
4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	=
5	Основы калькуляции и учета	2	2	=
6	Организация производства предприятий общепита	4	4	=
7	Оборудование предприятий общественного питания	4	4	=
8	Технология приготовления пищи	14	14	=
9	Практическое обучение	36	=	36
10	Квалификационный экзамен	6	=	6
	ВСЕГО:	80	40	40

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Трудовое законодательство. Понятие и сущность правовых взаимоотношений. Трудовой договор: понятия, виды. Заключение и расторжение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Трудовой распорядок. Льготы для лиц, обучающихся без отрыва от производства. Дисциплина труда.

Трудовые споры. Законодательство о трудовых спорах и порядке их разрешения. Вознаграждение за труд, свобода труда, свобода трудового договора, охрана труда, гарантированность защиты прав работников всеми способами, не запрещенными законом, включая судебный порядок.

Виды ответственности. Уголовная ответственность. Уголовное право. Понятие преступления. Материальная ответственность. Дисциплинарная ответственность.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА

Этика и мораль, их отличия. Категории этики: добро, зло, ответственность, справедливость, долг – понятие и содержание. Нормы и правила поведения, действующие в обществе. Этика делового общения.

Профессиональные моральные нормы: вежливость, корректность, предупредительность, тактичность, трудолюбие.

Основные требования к деловой беседе. Культура служебного разговора. Психологические основы деловой беседы. Речевой этикет и вежливость. Элементы речевого этикета: формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях и др.

3. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Тема 1. Введение. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.

Предмет и задачи товароведения.

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

Тема 2. Зерно и продукты его переработки

Показатели качества зерна.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, 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.

Тема 3. Мясо и мясные продукты

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса.

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.

Тема 4. 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.

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.

Тема 5. Молоко, яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.

Молоко, сливки. Виды, 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, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

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

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

Тема 6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые продукты

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.

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.

4. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Тема 1. Основы физиологии питания и эпидемиологии. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Личная и профессиональная гигиена работников общественного 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.

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.

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

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и 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 3. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

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

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.

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

5. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

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

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

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

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

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

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Инвентаризация продуктов и тары.

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.

Ответность материально-ответственных лиц и ее оформление.

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

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

Тема 1. Организация снабжения предприятий общественного питания.

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

Тема 2. 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.

Тема 3. Организация обслуживания посетителей в полевых условиях.

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и подготовка мест для приема пищи. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды.

7. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Общие сведения о машинах. Механическое оборудование.

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. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование.

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

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

8. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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. 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. 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.

Тема 3. Обработка и особенности разделки рыбы

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).

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

Тема 4. 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.

Тема 5. 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 6. Блюда и гарниры из овощей

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.

Тема 7. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий

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.

Тема 8. 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.

Тема 9. 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.

Тема 10. Сладкие блюда и бутерброды

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

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

9. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

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 3-4-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.

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

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

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

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

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

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

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

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

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

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

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

Овладение навыками нарезки хлеба.

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

Тема 5. Ознакомление с основами учета

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

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

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

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Тема 6. 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.*

Тема 7. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Обработка луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Обработка плодовых овощей.

Обработка зелени.

Обработка плодов и ягод.

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.

Тема 8. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

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

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

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

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

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Тема 9. 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 10. 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.

Тема 11. 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.

Тема 12. 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.

Тема 13. 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 оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

Тема 14. 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.