

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____/Е.Л. Семёновых/
«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ: 16675 «ПОВАР»

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева – преподаватель

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Профессиональная характеристика
3. Учебный план
4. Тематическое планирование и содержание теоретического обучения
5. Тематическое планирование и содержание практического обучения
6. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
7. Контрольно – оценочные средства

Пояснительная записка

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

- Федеральный закон «Об образовании» № 273;
- Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»,
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям» (с изменениями, внесенными приказом Минпросвещения России от 01.06.2021 N 290)
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. от 01.06.2021)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Учебный план

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по программе подготовки по профессии 16675 «Повар» составляет – 2 месяца. Занятия проводятся в очной форме обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Назначение профессии:

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

Повар 2-3 разряда должен уметь:

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

Повар 2-3 разряда должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;

- виды каш и правила их варки;

- приёмы варки овощей;

- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;

- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;

- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;

- правила приготовления блюд из концентратов;

- правила раздачи блюд массового спроса;

- способы рациональной организации труда на рабочем месте;

- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	Наименование разделов.	Всего часов	Самостоятельная работа	В том числе	
				Теоретические занятия	Практические занятия
1	Раздел 1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	12	6	2
2	Раздел 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	12	10	2
3	Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	14	12	10	4
4	Раздел 4. Специальная технология	60	12	45	15
5	Учебная практика	24			
6	Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен	6			
	Итого часов	184	60		

**Тематический план и содержание по курсу
учебной дисциплины**

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных
товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объём часов
1	2		3
Раздел I. Физиология питания			
Тема 2. Физиология питания	Содержание учебного материала		6
	1.	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2
	2.	Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	1
	3.	Практическое занятие: «Пищеварение».	2
Раздел II. Гигиена и санитария общественного питания			
Тема 3 Гигиена и санитария общественного питания	Содержание учебного материала		2
	1.	Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды.	1
	2.	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания	1
Раздел III. Товароведение пищевых продуктов			
Тема 4. Товароведение пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1
	1.	Общие сведения о товароведения пищевых продуктов	1
Итоговая аттестация – тест			
Всего:			8

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Раздел I. Физиология питания

Тема 1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение.

1.1. Белки, жиры, углеводы, их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма. Витамины, минеральные вещества, вода. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция.

1.2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности пищи, энергетический баланс организма. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

1.3. Характеристика диет. Понятие о полноценности диеты. Дробное питание. Лечебно-профилактическое питание и его рацион. Назначение и характеристика основных лечебных диет.

Раздел II. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 2. Гигиена и санитария общественного питания.

1. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды.

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личной и производственной гигиене.

2. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.

Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий. Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

Раздел III Общие сведения о товароведении пищевых продуктов

Тема 3 Товароведение пищевых продуктов.

Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для, производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.

Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.

Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения. Отечественное производство и импорт. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.

Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.

Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания.

Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продо-

вольственных товаров для обеспечения рационального питания. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств пищевых продуктов на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приёмке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасность.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градация качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Градации стандартной продукции: товарные сорта, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; характеризующие их показатели, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия.

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов: по требованиям к

оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.

Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.

Товарные потери: виды и разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.

Итоговая аттестация: Тест.

Тематический план и содержание по курсу
учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объём часов
1	2		3
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		2
	1.	Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы.	1
	2.	Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе.	1
Тема 2. Микробиология сырья	Содержание учебного материала		2
	1.	Микробиология пищевых продуктов.	1
Тема 3 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Содержание учебного материала		4
	1.	Пищевые инфекционные заболевания	1
	2.	Пищевые отравления	1
	3.	Глистные заболевания	1
	4.	Практическое занятие: « Пищевые отравления и меры их предупреждения»	2
Тема 4 Гигиена и санитария общественного питания	Содержание учебного материала		4
	1.	Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды.	2
	2.	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания	1
	3.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1
Итоговая аттестация – тест			
Всего:			12

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

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

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

Тематический план и содержание по курсу
учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов
1	2	3
Раздел I. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания.		
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	1
	1. Характеристика предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания. Организация рабочих мест в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном цехе. Организация рабочего места моечной кухонной посуды	1
Раздел II. Организация обслуживания посетителей		
Тема 2 Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала	2
	1. Потребительский спрос и реклама. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья	1
	2. Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей	1
Раздел III. Механическое оборудование		
Тема 3 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	4
	1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.	1
	2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы	1
	3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1
	4. Практическое занятие: «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров»	2
Раздел IV. Тепловое оборудование		
Тема 4. Тепловое	Содержание учебного материала	3

оборудование	1.	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы.	1
	2.	Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы	1
	3.	Практическое занятие: « Оборудование для раздачи пищи»	1
Раздел V. Холодильное оборудование			
Тема 5.	Содержание учебного материала		2
Холодильное оборудование	1.	Практическое занятие: « Холодильное оборудование в общественном питании»	1
Итоговая аттестация – тест			
Всего:			14

ПРОГРАММА

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Раздел I. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания

Тема 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания

Особенности деятельности. Отличительные особенности предприятий общественного питания. Сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность предприятий общественного питания.

Существенные отличия производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания от работы предприятий пищевой промышленности и предприятий розничной торговли. Кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым признакам, ассортименту выпускаемых изделий, объёму и виду услуг представляемых потребителю. Деление на три группы предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом. Общедоступные и специализированные предприятия общественного питания. Время работы и принципы размещения сети предприятий. Деление предприятий общественного питания по наценочной категории.

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания

Снабжение сырьём. Организация снабжения сырьём. Централизованные и децентрализованные источники снабжения.

Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Хранение продуктов. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении продуктов. Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары применяемой на предприятиях общественного питания. Экономия расходов по таре. Материально-техническое снабжение. Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения. Весовое хозяйство. Значение весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания. Виды весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания. Структура производства на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест и труда в цехе. Технологическая документация. Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья в цех и его хранение.

Раздел II. Организация обслуживания посетителей

Тема 2. Организация обслуживания посетителей

2.1. Потребительский спрос и его изучение. Реклама ресторанов. Изучение спроса, его прогнозирование. Формирование и развитие спроса. Исследование спроса (реализованный спрос, неудовлетворительный спрос, формирующий спрос).

Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования

Виды торговых помещений (торговые залы, банкетные залы, коктейль-холл, бары, залы ожидания); буфеты, буфеты-хлеборезки, подсобные помещения. Размещение торговых залов и торговых помещений. Требования, предъявляемые к торговым помещениям (мебель, вентиляция, освещение, отделочные материалы). Оборудование залов, буфетов, баров, сервисной.

Классификация и назначения столовой посуды, приборов, белья

Посуда, используемая в ресторанах предприятий общественного питания и её предназначение. Посуда фарфоровая, фаянсовая, стеклянная,

хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная. Столовые приборы: основные и вспомогательные. Столовое бельё: скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

2.2. Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей

Подготовка торгового зала:

- уборка помещений;
- расстановка столов;
- накрытие их скатертями;
- получение посуды и приборов;
- сервировка столов;
- личная подготовка официанта.

Встреча посетителей и приём заказов. Получение блюд и напитков. Техника подачи блюд и напитков. Подача закусок – общие правила. Подача холодных закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликёроводочных изделий вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам. Подача ликёроводочных изделий, вин и напитков. Коктейли и другие смешанные напитки. Расчёт с посетителями.

Раздел III. Механическое оборудование

Тема 3. Механическое оборудование

3.1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы

Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики; механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа. Редукторы, их назначение и область использования.

Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов. Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство, клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия. Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.

Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.

3.2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы

Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование. Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.

3.3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

Типы машин и их назначение: просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

3.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.

Машины, для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.

Раздел IV. Тепловое оборудование

Тема 4. Тепловое оборудование

4.1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоматы

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева,

степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.

Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.

Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

4.2. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы.

Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты с ИК обогревом -

грили, тостеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия. Прочее жарочное оборудование: назначение общая характеристика, особенности. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).

Водогрейное оборудование.

Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации, и

техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника. Эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

4.3. Оборудование для раздачи пищи

Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Раздел V. Холодильное оборудование

Тема 5. Холодильное оборудование в общественном питании

5.1. Холодильные машины: понятие, и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования.

Итоговая аттестация: Тест

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

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

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

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

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

- Организовывать свое рабочее место;
- составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- Типы предприятий общественного питания;
- Основы организации производства;
- Организацию обслуживания потребителей;
- Прогрессивные формы обслуживания потребителей;
- Технику безопасности и противопожарные меры.

**Тематический план и содержание по курсу
«Специальная технология»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	2
	1. Цели и задачи предмета. Квалификационная характеристика профессии «Повар»	1
	2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.	1
Тема 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	8
	1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов	1
	2. Механическая кулинарная обработка капустных, луковых и плодовых овощей	1
	3. Механическая кулинарная обработка салатно - шпинатных, пряных и десертных овощей	2
	4. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей	2
Тема 3 Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала	8
	1. Бутерброды.	2
	2. Салаты из сырых и варёных овощей	2
	3. Практическое занятие: «Холодные блюда и закуски из мяса и рыбы»	2
Тема 4 Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание учебного материала	8
	1. Механическая обработка мяса	1
	2. Натуральные мясные п/ф: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые для жарения, из котлетной массы	2
	3. Обработка субпродуктов	1
	4. Практическое занятие: «Обработка сельскохозяйственной птицы»	2
Тема 5 Механическая кулинарная обработка рыбы	Содержание учебного материала	4
	1. Механическая обработка рыбы	1
	2. Практическое занятие: «П/ф из рыбы»	2
Тема 6 Тепловая кулинарная обработка	Содержание учебного материала	2
	1. Приёмы тепловой обработки	1

продуктов			
Тема 7 Супы	Содержание учебного материала		9
	1.	Технология приготовления бульонов, их разновидности	1
	2.	Технология приготовления заправочных супов.	1
	3.	Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1
	4.	Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми	1
	5.	Солянки	1
	6.	Рыбные супы. Супы молочные	1
	7.	Супы пюре. Холодные супы	1
	8.	Практическое занятие: «Приготовление Заправочных супов»	2
Тема 8 Соусы	Содержание учебного материала		2
	1.	П/ф для соусов. Красные и белые соусы	1
	2.	Соусы молочные, сметанные, холодные	1
Тема 9 Блюда и гарниры из овощей	Содержание учебного материала		6
	1.	Отварные, припущенные, жареные овощные блюда и гарниры	1
	2.	Тушеные и запеченные овощные блюда и гарниры	2
	3.	Практическое занятие: «Блюда из овощной массы»	2
Тема 10 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		5
	1.	Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши	1
	2.	Блюда из каш, бобовых	1
	3.	Практическое занятие: «Блюда из макаронных изделий»	2
Тема 11 Мясные горячие блюда	Содержание учебного материала		6
	1.	Отварное и жареное мясо крупным куском. Порционные (эскалоп, шницель) и мелкокусковые жареные блюда	2
	2.	Мясо, тушёное крупным, порционным и мелким куском. Запечённые мясные блюда	2
	3.	Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы	2
Тема 12 Рыбные горячие блюда	Содержание учебного материала		2
	1.	Отварные, припущенные рыбные блюда	1
	2.	Жареные, запечённые рыбные блюда	1

Тема 13	Содержание учебного материала		4
Блюда из яиц и творога	1.	Отварные, жареные и запечённые блюда из яиц.	1
	2.	Блюда из творога	2
Тема 14	Содержание учебного материала		2
Сладкие блюда и горячие напитки	1.	Холодные и горячие сладкие блюда.	1
	2.	Практическое занятие: «Горячие напитки».	1
Тест			
Итого			60

Тематический план и содержание учебной практики
для подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
Тема 1 Введение	Содержание учебного материала	1
	1. Ознакомление с предприятием общественного питания Инструктаж по безопасным условиям труда	
Тема 2 Холодные блюда и закуски	Практические занятия	1
	1. Бутерброды открытые, закрытые, канапе	
	2. Салаты из сырых овощей	
	3. Салаты из вареных овощей	
Тема 3 Механическая кулинарная обработка мяса	Практические занятия	3
	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	
	2. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и говядины	
Тема 4 Механическая кулинарная обработка рыбы	Практические занятия	2
	1. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	
Тема 5 Супы	Практические занятия	2
	1. Приготовление заправочных супов: Щи из свежей капусты	
	2. Приготовление заправочных супов: Щи из квашеной капусты	
	3. Приготовление заправочных супов: Борщи	
	4. Приготовление заправочных супов: Рассольники	
	5. Приготовление картофельных супов: Суп картофельный с крупой	
	6. Приготовление картофельных супов: Суп картофельный с консервами из бобовых	
	7. Приготовление рыбных супов	
	8. Приготовление супов с макаронными изделиями	
	9. Приготовление супов с крупами	
	10. Приготовление супов с бобовыми	
	11. Приготовление молочных супов. Приготовление холодных супов	
Тема 6 Блюда и гарниры из овощей	Практические занятия	2
	1. Картофель тушеный	
	2. Капуста тушеная	
	3. Овощное рагу	

	4.	Запеканка картофельная, соус томатный	
	5.	Рулет картофельный, соус сметанный	
Тема 7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Практические занятия		2
	1.	Каша манная жидкая, вязкая	
	2.	Каша рисовая вязкая	
	3.	Приготовление запеканок из каш	
	4.	Приготовление биточков	
	5.	Приготовление блюд из бобовых	
	6.	Приготовление блюд из макаронных изделий	
Тема 8 Мясные горячие блюда	Практические занятия		2
	1.	Мясо тушеное	
	2.	Тефтели мясные	
	3.	Кура отварная	
	4.	Кура запеченая	
	5.	Грудка жареная	
Тема 9 Рыбные горячие блюда	Практические занятия		2
	1.	Рыба припущеная	
	2.	Рыба жареная	
	3.	Рыба запеченая	
	4.	Котлеты рыбные	
Тема 10 Блюда из яиц и творога	Практические занятия		2
	1.	Яйцо всмятку, в мешочек, вкрутую. Глазунья	
	2.	Омлеты	
	3.	Запеканка творожная	
	4.	Сырники	
Тема 11 Сладкие блюда и горячие напитки	Практические занятия		2
	1.	Чай, кофе. Блинчики с вареньем	
	2.	Кисель клюквенный. Блинчики с творогом	
Дифференцированный зачет			1
Итого			24

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Выпускник, прошедший полный курс обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Обучающиеся, прошедшие полный курс обучения должны знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

- Правила и технологии расчетов с потребителями

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

- Другие характеристики

Учащиеся прошедшие полный курс обучения должны 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

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам

- под руководством повара

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

- 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

- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Обучающиеся должны уметь производить следующие действия:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Контрольно – оценочные средства

Оценка качества освоения основной образовательной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, в процессе проведения лабораторно – практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, проектов. По завершению теоретического обучения проводится промежуточная аттестация, которую проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации разрабатывает сам преподаватель и доводит до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация проводится в присутствии комиссии. Состав комиссии утверждается приказом образовательного учреждения. Квалификационный экзамен состоит из теоретической части (3 вопроса билета) и практической части (4 задание в билете).

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по профессии «Повар»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по профессии: «Повар»

1. Что включает в себя механическое оборудование столовой?
2. В чем заключается первичная обработка сырья?
3. Пряности, приправы для супов.
4. Приготовить и подать блюдо: блинчики, фаршированные творогом со сметаной

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по профессии: «Повар»

1. Как подразделяется оборудование предприятий общественного питания?
2. Требования к тепловой обработке сырья.
3. Классификация супов.
4. Приготовить и подать блюдо: капуста тушенная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

по профессии: «Повар»

1. Что относится к тепловому оборудованию?
2. Способы тепловой обработки сырья.
3. Технология приготовления шей из свежей капусты.
4. Приготовить и подать блюдо: суп картофельный с мясными фрикадельками

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

по профессии: «Повар»

1. Назначение и состав холодильного оборудования
2. Жарка в жарочном шкафу, способы, сырье.
3. Технология приготовления борща
4. Приготовить и подать блюдо: печень жареная с луком

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

по профессии: «Повар»

1. Назначение и состав раздаточного оборудования.
2. Тушение, технология.
3. Технология приготовления рассольника
4. Приготовить и подать блюдо: зразы картофельные со сметаной

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

по профессии: «Повар»

1. Что входит в состав раздаточного оборудования
2. Пассерование
3. Технология приготовления супа-лапши домашнего
4. Приготовить и подать блюдо: картофель отварной с маслом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

по профессии: «Повар»

1. Что включает в себя универсальная кухонная машина?
2. Бланширование.
3. Холодные супы, приготовление.
4. Приготовить и подать блюдо: каша молочная манная вязкая

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

по профессии: «Повар»

1. Характеристика и устройство овощемоечной машины.
2. Запекание
3. Сладкие супы, приготовление
4. Приготовить и подать блюдо: макароны отварные с маслом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

по профессии: «Повар»

1. Устройство, принцип работы машины для обработки овощей
2. Сроки тепловой обработки.
3. Приготовление молочных супов
4. Приготовить и подать блюдо: салат из белокачанной капусты

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

по профессии: «Повар»

1. Устройство и работа мясорубки МИМ-82
2. Сущность химической обработки сырья
3. Общие правила варки каш
4. Приготовить и подать блюдо: биточки рисовые

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

по профессии: «Повар»

1. Устройство и работа тестомесильной машины ТММ-1М
2. В чем заключается механическая обработка сырья?
3. Технология приготовления рассыпчатых каш.
4. Приготовить и подать блюдо: оладьи из печени

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

по профессии: «Повар»

1. Классификация теплового оборудования
2. Что означает электрофизическая обработка сырья?
3. Блюда из отварной рыбы, приготовление
4. Приготовить и подать блюдо: котлеты мясные

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

по профессии: «Повар»

1. Устройство и работа пищеварочного котла типа КЭ
2. Что включает в себя первичная обработка овощей.
3. Жарка рыбы, технология
4. Приготовить и подать блюдо: оладьи со сметаной

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

по профессии: «Повар»

1. Правила эксплуатации пароварочного шкафа
2. Способы нарезки картофеля
3. Блюда из отварного мяса.
4. Приготовить и подать блюдо: каша гречневая рассыпчатая

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

по профессии: «Повар»

1. Устройство, назначение, работа пищеварочного котла
2. Обработка моркови, свеклы, нарезка
3. Технология приготовления гуляша
4. Приготовить и подать блюдо: блинчики со сметаной

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

по профессии: «Повар»

1. Устройство, работа электроплиты типа ПЭСМ-4ш
2. Обработка капусты
3. Приготовление плова, технология
4. Приготовить и подать блюдо: котлеты картофельные

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

по профессии: «Повар»

1. Перечислите оборудование для раздачи пищи
2. Обработка десертных овощей, пряных, листовых
3. Приготовление бифштекса, технология
4. Приготовить и подать блюдо: салат из моркови

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

по профессии: «Повар»

1. Что входит в водогрейное оборудование?
2. Обработка круп и бобовых
3. Котлеты натуральные, приготовление
4. Приготовить и подать блюдо: салат из свежих огурцов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

по профессии: «Повар»

1. Назовите столовые приборы, их назначение
2. Обработка грибов
3. Печень по строгановски, приготовление
4. Приготовить и подать блюдо: вареники с картофелем

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

по профессии: «Повар»

1. Назовите варочно-жарочное оборудование и его назначение.
2. Оттаивание и вымачивание рыбы
3. Блюда из тушеной птицы, технология приготовления
4. Приготовить и подать блюдо: голубцы ленивые