

Департамент образования и науки Брянской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Почепский механико-аграрный техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В. О. Кулякин

«29» августа 2020г.

**Основная профессиональная программа
профессионального обучения:
программа профессиональной подготовки
по профессии
Повар
код 16675 срок обучения 3 месяца**

форма обучения (очно, частично дистанционно, с отрывом от производства, без отрыва от
производства, на базе производства, индивидуальная)

Рассмотрена и согласована

на заседании МК 

«28» августа 2020г.

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы профессионального цикла

3.3.1. Программа «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

3.3.4. Программа «Кулинария»

3.3.5. Программа «Техническое оснащение и организация рабочего места»

3.3.7. Программа «Основы калькуляции и учёта в общественном питании»

3.4. Программа практики

3.4.1. Программа учебной практики

3.4.2. Программа производственной практики - Выполнение работ повара 2-3 разряда

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программ

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения квалификационной работы

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16675 «Повар»

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ;
- Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Положение о разработке и реализации основных программ профессионального обучения в Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Почепский механико – аграрный техникум
- Положение о проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации лиц, обучающихся по основным программам профессионального обучения

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 «Повар» - 3 месяца (для лиц, не имеющих опыта работы)

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления блюд и кулинарных изделий,
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Повар 2-го разряда:

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

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 регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-го разряда:

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

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 их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Общие требования:

рационально организовывать своё рабочее место;

соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;

пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

2.3. Специальные требования

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

среднего (полного) общего образования;

основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;

основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования.

Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16675«Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

приготовление блюд из овощей и грибов

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

приготовление супов и соусов

приготовление блюд из рыбы

приготовление блюд из мяса и домашней птицы

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОППО включает:

3.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)

3.2. Календарный учебный график по профессии 16675«Повар» (Приложение 1)

3.3. Программы дисциплин профессионального цикла (Приложение 2)

3.3.1.	Программа	Основы физиологии питания, санитарии гигиены
3.3.1.	Программа	Кулинария
3.3.2.	Программа	Техническое оснащение и организация рабочего места.
3.3.4.	Программа	Основы калькуляции и учета

3.4. Программа учебной практики (Приложение 3)

3.4.1 Программа учебной практики	Производить первичную обработку, нарезку сырья; формовку и тепловую обработку
----------------------------------	---

	продуктов, приготовление и порционирование готовых блюд
--	---

3.5 Программа производственной практики (Приложение 3)

3.5.1 Программа производственной практики	Выполнение работ повара 2-3 разряда
---	-------------------------------------

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Производить первичную обработку, нарезку сырья; формовку и тепловую обработку продуктов, приготовление и порционирование готовых блюд

Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

текущий контроль;

промежуточная аттестация

итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам профессионального обучения.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся (слушателей) перед началом учебного процесса.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой директором техникума, с участием ведущих преподавателей под председательством представителя работодателя.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя выполнение письменной и практической квалификационной работы и их защита на квалификационном экзамене.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной (квалификационной) комиссией по результатам защиты практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, отраженных в письменной квалификационной работе.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.

Приложение № 1

Рабочий учебный план и календарный учебный график по профессии 16675 «Повар»

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

Срок обучения: 432 (2 месяца)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной подготовки по профессии

16675 «Повар»
(наименование)

Вид обучения – профессиональная подготовка с целью ускоренного приобретения обучающимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы, группы работ, не имеющих опыт работы;

Присваиваемый квалификационный разряд повар 2-3 разряд

Форма обучения очная, вечерняя, индивидуальная

Категория слушателей: безработные граждане и незанятое население: по личному желанию или направленные органами по вопросам занятости населения; работники организаций (занятое население): направленные руководителями или по личному желанию, основное общее образование; лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Срок обучения 3 месяца 12 недель 432 часа

Режим занятий 6 часов в день 36 часов в неделю

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретические занятия	практические занятия	
I.	Теоретическое обучение	138 ч			
1	<i>Специальный курс</i>				
1.1	Кулинария	88	70	18	зачет
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	15	11	4	Решение производственных и ситуационных задач, зачет
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места.	15	10	5	
1.4	Основы калькуляции и учёта	20	15	5	

П.	Практическое обучение:	288ч			
	Обучение в лаборатории	72			
	Производственная практика	216			
	Консультации	-			
	Итоговая аттестация	6			Квалификационный экзамен
	ИТОГО	432			

Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план составлен в соответствии с квалификационными требованиями. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

2. Дисциплины и практика являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или практики.

3. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена включает в себя выполнение и защита письменной и практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

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

4. График учебного процесса может быть изменен в связи с изменением условий работы учебного заведения или предприятия, на котором проходят производственную практику обучающиеся.

1. График учебного процесса

Недели	1-2	3-4	5-12	
Учебные занятия	Т	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен

Условные обозначения:

Т - теоретическое обучение

П - производственное обучение

Э - квалификационный экзамен

Приложение № 2

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ «КУЛИНАРИЯ»

№п/п	Темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
Раздел 1 Механическая, кулинарная обработка сырья		12	3
1.1	Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов.	2	1
1.2	Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов	2	1
1.3	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи	2	1
Раздел 2. Технология приготовления блюд.		76	15
2.1	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд.	8	2
2.2	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд.	10	2
2.3	Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд.	14	3
2.4	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд.	14	3
2.5	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд.	14	2
2.6	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и реализации блюд.	4	1
2.7	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.	10	2
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО:		88	18

ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ КУЛИНАРИЯ

Раздел 1
<u>Механическая, кулинарная обработка сырья</u>
Тема 1.2 Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение.

<p>Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.</p>
<p>Тема 1.2. Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.</p>
<p>Тема 1.3. Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.</p>
<p>Раздел 2 <u>Технология приготовления блюд</u></p>
<p>Тема 2.1 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Требования к качеству и реализации блюд. Блюда и гарниры из овощей припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям</p>
<p>Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и реализации блюд. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий (припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных). Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям</p>
<p>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд. Классификация супов и соусов. Стадии технологического процесса супов и соусов. Оформление супов и соусов и отпуск их потребителям</p>
<p>Тема 2.4 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству и реализации блюд. Блюда и гарниры из рыбы припущенной, отварной, жареной, тушёной, запеченной. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителя.</p>
<p>Тема 2.5 Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству и реализации блюд. Блюда и гарниры из мяса и птицы припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям</p>
<p>Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству</p>

и реализации блюд.

Блюда и гарниры из яиц и творога припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных.

Стадии технологического процесса. Оформление блюд и отпуск их потребителям

Тема 4.7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству и реализации блюд.

Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу. Техническое оснащение.

Классификация холодных блюд и закусок. Стадии технологического процесса. Оформление холодных блюд и закусок и отпуск их потребителям

Условия реализации учебной дисциплины

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология приготовления пищи» и пищевой лаборатории с оборудованием для практических работ

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Технология приготовления блюд»,

Оборудование пищевой лаборатории для практических работ:

рабочие места для обучающихся

рабочее место мастера производственного обучения

оборудование – механическое, тепловое, холодильное

посуда, инвентарь

комплект учебно-наглядных пособий по разделу: «Технология приготовления блюд»

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.

обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария : Учебник для начального профессионального обр. – М.: Высш.школа, 2014г.

Дополнительные источники:

Основы физиологии питания: учебное пособие /Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2014.

Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2014.

Журналы:

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Кулинарные рецепты»

« Новинки кулинарии»

«Справочник медицинского работника»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства www.nha.ru

Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru

Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
Умения:
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
обслуживать основное технологическое оборудование
готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.) блюда,
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
порционировать и раздавать блюда в соответствии с требованиями реализации
соблюдать инструктаж по охране труда и технике безопасности
Знания:
выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий
приготовление кулинарных блюд (холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.)
порционирование и раздачу блюд в соответствии с требованиями реализации
требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции

Тематический план по дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Механическое оборудование.	3
2.	Тепловое оборудование.	3
3.	Холодильное оборудование.	3
4.	Организация производства предприятий общественного питания.	3
5.	Организация обслуживания посетителей	2
	Дифференцированный зачет	1
	Итого:	15

Тема 1. Механическое оборудование.

Универсальные приводы., их назначение и применение.

Машины для обработки овощей и картофеля, характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Машины хлебрезательные, для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлебрезательных машин.

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

Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Значение механизации погрузочных работ.

Тема 2. Тепловое оборудование.

Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарское оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

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

Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тема 3. Холодильное оборудование.

Способы получения холода, назначение.

Понятие о машинном охлаждении. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания.

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

Тема 4. Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.

Организация работы цехов. Организация рабочих мест.

Тема 5. Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», « Виды посуды», « Размещение производственных цехов»

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2014г.

Белоусова С.Н., Радченко Л.А., Организация производства предприятий общественного питания. Учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2014г

Дополнительные источники:

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2014г.

Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М: ИЦ «Академия», 2014г.

Стельцов А.Н., Шишов В.В., Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2014г.

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении зачета (или ДЗ).

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	
Умения:	
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	
Знания:	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного;	
правила их безопасного использования;	
характеристики основных типов организации общественного питания;	
принципы организации кулинарного производства;	

Тематический план по дисциплине

«Основы калькуляции и учета»

№ темы	Наименование тем	Количество часов	
		всего	в т.ч. ЛПЗ
1	Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании	2	-
2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания Практические работы: Составление калькуляционных карт	13	8
3	Учет сырья и готовой продукции на производстве	2	-
4	Инвентаризация продуктов и тары	2	-
Дифференцированный зачет		1	

ИТОГО:	20	8
---------------	-----------	----------

ПРОГРАММА

Тема 1. Общие принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения.

Правила приемки продуктов. Норма запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

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

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

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

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

Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по 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.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания (учет товарных операций, учет сырья и товаров, прием товаров на складе – по количеству и качеству).

Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформления отпуска продуктов из кладовой.

Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц.

Тема 4. Инвентаризация продуктов и тары

Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление. Порядок списания продуктов и тары.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кулинария»»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по разделам: «Калькуляционные карты»

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.

обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2014,160с

А.И. Здобнов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» АСК; 2014 г. 615 с

Дополнительные источники:

Журналы:

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Шеф»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства www.nha.ru

Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru

Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

Новейшие книжные издания www.www4.com/w4296/543266.htm;

www.bookin.org.ru/book/462040

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)

Умения:

производить расчеты на микрокалькуляторах;
работать со Сборником рецептур блюд;
составлять план-меню;
рассчитывать цены на все блюда;
составлять калькуляцию блюд;
оформлять документы, договора, акты
Знания:
организацию бухгалтерского учета в общественном питании;
ценообразование в общественном питании;
построение и содержание «Сборника рецептур блюд»;
назначение документации на предприятии;
учет сырья, продуктов, тары в кладовых и на производстве;
учет денежных средства, расчетных операций;
понятие и причины инвентаризации

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1	Основы физиологии питания. Лабораторная работа: Составление суточного рациона по группам населения	3
2.	Основы эпидемиологии.	1
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	2
4.	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	2
5.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранения и реализации готовой пищи.	2
6	Личная и профилактическая гигиена работников	2
7.	Охрана окружающей среды.	2
	Дифференцированный зачет	1
	Итого:	15

Программа по дисциплине

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Основы физиологии питания.

Общие 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.

Общие понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии.

Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Тема3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка.

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

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 транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Тема5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи.

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.

Темаб. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

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

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Личная санитарная книжка работника, порядок её заполнения и хранения.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования её ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений.

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

Условия реализации учебной дисциплины.

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

1.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

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

Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2005

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественного питания и торговле. – М.: ИЦ «Академия», 2005

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

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

Дополнительные источники:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)
Умения:
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
Знания:
роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую 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;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
методику составления рационов питания;

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

	Темы	Кол-во часов
1.	Учебная практика (обучение в учебной лаборатории)	72
1.1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	6
1.2	Механическая обработка овощей, грибов	6
1.3	Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	6
1.4	Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	6
1.5	Приготовление рассыпчатых, вязких каш	6
1.6	Приготовление макаронника, омлета смешанного	6
1.7	Приготовление борща, солянки	6
1.8	Приготовление соуса красного основного, белого основного, масляных смесей	6
1.9	Приготовление изделий из мясной котлетной массы	6
1.10.	Приготовление поджарки, ромштекса	6
1.11.	Приготовление блюд из жареной рыбы	6
1.12.	Приготовление овощных салатов, винегрета	6
	ИТОГО:	72
2	Производственная практика (обучение на предприятии)	216
2.1	Приготовление блюд из овощей, грибов	18
2.2	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	18
2.3	Приготовление супов и соусов	36
2.4	Приготовление блюд из рыбы	36
2.5	Приготовление блюд из мяса, птицы	36
2.6	Приготовление бутербродов, салатов	36
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков	36
	ИТОГО:	216

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

I. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3 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. Механическая обработка овощей, грибов

Основные способы тепловой обработки: варка, жарка. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Понятие, режимы.

Овладение навыками обработки картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка, мытье и очистка. Ручной и машинный способ.

Условия хранения обработанного картофеля. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов.

Нарезка: соломка, брусочек, кружочки, ломтики и т.д

Обработка луковых, капустных, зелени, грибов и их нарезка. Способы хранения.

Подготовка овощей к фаршированию.

Тема 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов

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

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание, очистка, разделка, приготовления полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Приготовление котлетной массы из рыбы, приемы порционирования, формования полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения.

Тема 4. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов

Ознакомление с работой мясного цеха. Инвентарь, инструменты, организация рабочего, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с обработкой мяса, с приемами кулинарного разруба и обвалки туш, п/туш говядины, свинины, баранины; приготовления полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения.

Овладение навыками обработки птицы, приготовление п/ф из нее.

Приобретение навыков обработки субпродуктов.

Приготовление котлетной и рубленой массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной и рубленой массы и п/ф из нее: порционирование, формование, панирование. Условия и сроки хранения.

Тема 5. Приготовление блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей и картофеля.

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

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей.

Тема 6. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш, бобовых, макаронных изделий.

Порционирование, оформление и отпуск.

Овладения навыками варки яиц, определение их готовности, блюд из яиц.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков и их выпечки.

Подача и отпуск.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок.

Тема 7. Приготовление супов и соусов

Предварительная подготовка бульонов, их разновидности. Гарниры

Заправочные супы. Овладения навыками приготовления пассерованных овощей, муки, томатного пюре, льезона.

Овладения навыками пассерования свеклы для борщей, припускания соленых огурцов для рассольников и солянок,

Овладения навыками варки супов. Температура и способы подачи супов.

Овладения навыками приготовления соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.

Тема 8. Приготовление блюд из рыбы

Овладения навыками приготовления блюд из вареной, припущенной рыбы.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Овладения навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы.

Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Требования к качеству блюд из рыбы.

Тема 9. Приготовление блюд из мяса, птицы

Овладения навыками приготовления блюд из отварного мяса, тушеного, жареного мяса: крупным куском, порционными кусками, мелкокусковым. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

Приготовление котлетной, натурально рубленой массы. Отработка приемов порционирования, формования, панирования. Ознакомления с условиями и сроками хранения полуфабрикатов.

Тема 10. Приготовление бутербродов, салатов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления салатов, винегретов: нарезка ингредиентов, приготовление заправки. Органолептическая оценка блюд, оформление и отпуск.

II. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Тема 1. Приготовление блюд из овощей, грибов

Картофельное пюре, картофель жареный (основным способом, во фритюре), капуста тушеная.

Котлеты морковные, картофельные, зразы.

Запеканка: картофельная, капустная, морковная.

Фаршированные овощи: голубцы овощные, рагу из овощей.

Оценка блюд, оформление и отпуск.

Тема 2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

Макаронные изделия отварные, запеченные с яйцом.

Приготовление сырников, ленивых вареников из творога

Приготовление каш: жидких, вязких, рассыпчатых. Рисовая молочная каша с тыквой.

Приготовление теста для блинов. Блинчики, фаршированные творогом

Приготовление теста для вареников. Вареники с картофельным и капустным фаршами.

Тема 3. Приготовление супов и соусов

Заправочные супы. Щи из свежей капусты с картофелем, щи зеленые.

Борщи. Сибирский с фрикадельками, московский, полтавский. Солянки. Сборная мясная, домашняя, из птицы.

Рассольники. Домашний, по-ленинградски.

Приготовление супов-пюре: из картофеля, тыквы, печени.

Соусы: красный основной, белый основной, сметанный и другие.

Тема 4. Приготовление блюд из рыбы

Приготовление отварной, припущенной рыбы с гарниром, соус польский.

Приготовление жареной рыбы: с луком по-ленинградски, с различными гарнирами и соусами (гречневой кашей и сметанным соусом). Приготовление запеченной рыбы. Рыба запеченная с картофелем по-русски.

Блюда из котлетной массы: котлеты, зразы, рулеты с различными фаршами.

Тема 5. Приготовление блюд из мяса, птицы

Приготовление простых блюд из отварного и припущенного мяса, из жареного мяса крупным куском. Подбор соуса и гарнира. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из жареного и тушеного мяса порционным, мелким куском из говядины, свинины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из запеченного мяса говядины свинины. Оформление и подача.

Приготовление блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной) из говядины, свинины, баранины. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из натуральных п/ф из филе птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Приготовление простых блюд из рубленой массы (котлетной, кнельной) птицы. Подбор гарнира, соуса. Оформление и подача.

Тема 6. Приготовление бутербродов, салатов

Приготовление и оформление всех видов бутербродов: закрытые, открытые, сэндвичи, канапе.

Приготовление и оформление салатов Приготовление винегретов.

Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.

Приготовление паштетов: из печени, курицы.