

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «ЧТЭК»
«29 » августа 2016 г.



_____ И.А. Малова

**ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)**

Повар 4 разряда

Программа дополнительного профессионального образования разработана на основе:

Федерального закона РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и доп.), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. № 1244 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г № 499», Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положения «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Организация - разработчик: ЧПОУ «ЧТЭК»

Разработчик:

Мещерякова О.Ю., преподаватель ЧПОУ «ЧТЭК»

Куракина С.Л., зам.директора по УПР ЧПОУ «ЧТЭК»

Правообладатель программы: ЧПОУ «ЧТЭК»

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «29» августа 2016 г.

Председатель МК:



Беляева О.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, и может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	8
4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 4РАЗРЯДА»	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	24
7. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Повар 4 разряда

1.1. Введение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Повар 5 разряда» разработана в соответствии с Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, рег. номер 557, Положением «Об организации предоставления услуг по обучению по дополнительным профессиональным программам в ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и предназначена для повышения квалификации слушателей. Изучение программы предполагает наличие у слушателей «входных» знаний и умений в области приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, готовности к самообразованию.

1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса

Программа направлена на освоение новых профессиональных компетенций, направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции средней сложности приготовления.

В процессе освоения данной программы слушатели совершенствуют профессиональные компетенции:

ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить блюда средней сложности и гарниры из традиционных видов овощей
ПК 2	Готовить бульоны, супы средней сложности
ПК 3	Производить обработку рыбы с костным скелетом, осетровых пород; готовить полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК 4	Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы; готовить из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда средней сложности
ПК5	Готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда средней сложности, холодные и горячие напитки
ПК6	Производить замешивание пресного и дрожжевого теста, готовить мучные блюда средней сложности
ПК 7	Порционирование, раздача блюд массового спроса

1.3. К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие образование не ниже среднего профессионального. Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения учебной программы у слушателей предполагается качественное изменение в указанных выше профессиональных компетенциях. В результате освоения программы слушатели должны:

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- правила пользования сборниками рецептур 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;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

Уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия средней сложности по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы

Всего учебной нагрузки – 72 час, в т. ч.:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 час;
- самостоятельной работы обучающегося – 58 час;
- итоговая аттестация – 6 час.

1.6. Итоговая аттестация в форме выполнения итоговой работы.

Основанием для прохождения итоговой аттестации является положительный результат выполнения самостоятельной работы и выполнение итоговой работы «Приготовление блюда средней сложности».

1.7. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: педагогические работники должны иметь образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

1.8. Форма документа о квалификации – удостоверение о повышении квалификации.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок обучения: 10 час.

Форма обучения: очно-заочная (без отрыва от работы)

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	Общая часть	70	8	-	58	-
2	Итоговая аттестация	6	-	-	-	итоговая работа
	Итого	72	8	-	58	6

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			ауд	с.р.	
1	Общая часть	66	8	58	-
	Раздел 1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в организациях питания	12			зачет
	Тема 1. Охрана труда и пожарная безопасность Тема 2. Производственная санитария		2	10	-
	Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд средней сложности	14			зачет
	Тема 1. Обработка овощей, грибов Тема 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 3. Обработка мяса, птицы		2	12	-
	Раздел 3. Приготовление кулинарной продукции	40			зачет
	Тема 1. Холодные блюда и закуски средней сложности Тема 2. Супы, отвары и бульоны Тема 3. Горячие и холодные соусы средней сложности Тема 4. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц средней сложности		2	18	-
	Тема 5. Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных средней сложности Тема 6. Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи средней сложности Тема 7. Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста средней сложности Тема 8. Холодные и горячие десерты средней сложности Тема 9. Отпуск готовой кулинарной продукции		2	18	-
2	Итоговая аттестация	6	6	-	экзамен
	Итого	72	14	58	

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПОВАР 4 РАЗРЯДА»

Содержание

Раздел 1. Охрана труда, производственная санитарии и пожарная безопасность в организациях питания

Тема 1. Охрана труда и пожарная безопасность

Охрана труда в предприятиях питания.

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий средней сложности, и правила ухода за ними. Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию. Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов оборудования предприятий питания.

Пожаробезопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база, организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях. Способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров, противопожарный инвентарь.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы:
2. Ознакомление с типовыми инструкциями по охране труда для работников предприятий общественного питания (повара, пекаря, официанта)
3. Выявление опасных узлов и зон, способов защиты в следующем оборудовании: контрольно – кассовая машина, электромясорубка, грузовой лифт, электронные весы настольные
4. Изучение инструкции по пожарной безопасности для работников предприятия по месту работы. Проведение ее анализа, выводы.

Литература:

1. Девясилов В.А. Охрана труда. Учебник. - Москва:ФОРУМ-ИНФРА-М., 2009.- 496 с (профессиональное образование), стр.246-251,286-302
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие, - М: АЛЬФА-М:ИНФРА-М, 2008.- 272 с, стр. 138-201, 202-256

Тема 2 .Производственная санитария

Понятие об условиях труда и производственной санитарии. Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях. Их влияние на организм человека Мероприятия по поддержанию установленных норм.

Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению) помещений предприятий. Санитарно- гигиенические условия и особенности труда работников. Санодежда и спецодежда: ее виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. Личная гигиена работников предприятий питания.

Санитарные требования к производству, реализации, транспортированию готовой кулинарной продукции.

Вредные производственные факторы. Понятие, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора. Классификация.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы

2. Анализ соответствия содержания территории и помещений Вашего предприятия требованиям нормативных документов.

3. Изучение санодежды и спецодежды, сроков ее выдачи, условий хранения, сроков пользования, анализ достаточности обеспечения специальной одеждой работников предприятия по месту работы.

Литература:

1. Девясилов В.А. Охрана труда. Учебник. - Москва: ФОРУМ-ИНФРА-М., 2009.- 496 с (профессиональное образование), стр. 307-320

2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие, - М: АЛЬФА-М:ИНФРА-М, 2008.- 272 с, стр. 60-100

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд средней сложности

ТЕМА 1. Обработка овощей, грибов (самостоятельное изучение)

Сырье: виды, технологические свойства.

Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.

Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.

Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов средней сложности. Использование отходов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Обработки и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.

Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.

Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритмов механической кулинарной обработки овощей.
3. Составление таблицы: «Формы нарезки корнеплодов, картофеля, их назначение»
4. Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов»

Литература:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008. - С. 44-47.
5. Мглинец А.И. и др. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. Раздел 2. - С. 134-167.

ТЕМА 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способом разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).

Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.

Приготовление полуфабрикатов средней сложности из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству. Режимы хранения и реализация. Технологический процесс приготовления котлетной массы и рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.

Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.

Использование пищевых отходов.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритма приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Составление таблицы «Полуфабрикаты из котлетной массы».
4. Составление сравнительной таблицы:
«Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке»
5. Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья»

Литература:

1. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008. - С. 92-119.
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 124-133.

ТЕМА 3. Обработка мяса, птицы

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода. Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины средней сложности. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота средней сложности для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов средней сложности, условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.

Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации.

Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.

Обработка и использование поросят и мяса диких животных. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов средней сложности из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.

Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.

Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.

Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы
2. Составление алгоритма технологии приготовления котлетной массы, кнельной, натуральной рубленой массы.
3. Составление сравнительной таблицы состава, внешнего вида, назначения, сроков, реализации полуфабрикатов из котлетной, кнельной, натуральной масс для мясных полуфабрикатов.
4. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».
5. Составление алгоритма механической кулинарной обработки пернатой дичи.

Литература

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008. - С. 120-155
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 80-123.

Раздел 3. Приготовление кулинарной продукции

Тема 1. Холодные блюда и закуски средней сложности

Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании.

Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.

Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зеленого лука при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.

Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок средней сложности из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы (рыбы под маринадом, сельди натуральной, с гарниром). Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Холодные блюда средней сложности из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром; поросенок отварной с хреном; ростбиф; паштет из дичи, студни; ассорти мясное и др. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления закусок средней сложности и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных, закусочных), закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление конспекта по теме «Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей».
3. Подготовка презентации по темам:
 - «Бутерброды»
 - «Холодные закуски из нерыбного водного сырья»
4. Принять участие в разработке новых видов кулинарной продукции по месту работы и практики.

Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 5-52 таблица № 25.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 332-357.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. – С. 185-196.
7. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

Тема 2 Супы, отвары и бульоны (самостоятельное изучение)

Бульоны, отвары: понятие, назначение. Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам.

Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.

Заправочные супы: особенности, общие правила варки.

Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассеровки и ее введение; заправка супов, доведение до вкуса. Общие правила отпуска супов в предприятиях общественного питания разного типа.

Щи, борщи, рассольники, солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и

отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Молочные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление схемы «Классификация супов».
3. Составление схемы общих приемов и операций приготовления супов-пюре.
4. Составление алгоритма технологического процесса приготовления прозрачного мясного бульона.
5. Составление сравнительной таблицы «Сладкие супы. Отличительные особенности (по составу, жидкой основе, нарезке продуктов, вкусовым качествам).
6. Составление схемы «Технологический процесс приготовления супа сладкого из сухофруктов».
7. Оформление технологической карты на блюдо «Суп молочный с овощами на 10, 20 порций».

Литература

1. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. - С. 53-113 таблица 26 С. 583, таблица 28 С. 602, таблица 24 С. 558.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. - С. 156-197.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 197-219.

Тема 3. Горячие и холодные соусы средней сложности

Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.

Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования, производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.

Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требования к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности

приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству соусов, сроки реализации» (белые, сметанные, молочные, грибные).
3. Составление алгоритмов технологического процесса приготовления соусов голландского основного, удешевленного польского.
4. Составление сравнительной таблицы «Масляные смеси» (по составу, назначению).
5. Составление алгоритма технологического процесса приготовления соуса майонез.
6. Составление сравнительной таблицы «Соусы на уксусе» (по составу, нарезке продуктов, внешнему виду, вкусовым свойствам, назначению)
7. Подготовка докладов о приготовлении новых видов соусов.
8. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции (по месту работы, технологической практики).

Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. - С. 306-327 таблицы № 26, 28.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. - С. 198-220.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 168-175.

Тема 4. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц средней сложности

Значение овощных блюд в питании.

Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров средней сложности из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров средней сложности из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей средней сложности тушеных, фаршированных, запеченных. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации. Изменения качества блюд при хранении.

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

Крупы, бобовые, макаронные: технологическая характеристика, подготовка.

Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп средней сложности различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых средней сложности. Ассортимент. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд и бобовых.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий средней сложности. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.

Блюда из вареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из вареных яиц: яйца вареные «всмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из запеченных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из творога. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.

2. Составление технологических карт на блюда:

- Запеканка со свежими плодами № 266(П) на 5,10 порций.
- Котлеты из моркови с изюмом № 220 на 5, 10 порций.
- Творожные шарики № 290 на 5, 10 порций.

3. Составление конспекта по вопросу «Обеспечение сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых».

4. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».

5. Составление алгоритма технологического процесса по приготовлению и отпуску горячих блюд из творога:

- сырники с морковью № 295;
- орешки творожные по-российски № 298.

6. Составить сравнительную таблицу по технологии приготовления омлетов натуральных, фаршированных, сметанных.

Вид омпета	Способы тепловой обработки	Подбор посуды для тепловой обработки	Дополнительные продукты	Оформление для подачи
------------	----------------------------	--------------------------------------	-------------------------	-----------------------

Литература

- ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994.
- Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. - С. 221-258, 322-330.
- Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. - С. 185-196, 229-246.

Тема 5 Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных средней сложности

Значение рыбных блюд в питании.

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы средней сложности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд средней сложности из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы средней сложности. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре.

Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушеной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.

Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из нерыбного водного сырья средней сложности. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения, реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре».
3. Составление технологических карт на блюда:
 - рыба по-волжски № 315 на 5, 10 порций;
 - рыба, запеченная в соусе с грибами № 321 на 2, 4 порции.
4. Подготовка презентаций по вопросам:
 - «Блюда из нерыбного водного сырья»
 - «Новые виды блюд из рыбы в предприятиях питания г. Череповца»

Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 176-217 таблица № 21, 22.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 259-282.

Тема 6. Блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи средней сложности

Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд.

Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд средней сложности из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.

Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд средней сложности из мяса, жареного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.

Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной

готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд средней сложности из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса средней сложности. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из рубленого мяса (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из жареной птицы, дичи средней сложности. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд средней сложности. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда порционные из птицы и дичи средней сложности. Ассортимент. Технологический процесс и порционные особенности приготовления блюд средней сложности: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, шницель по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из тушеной птицы средней сложности. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд средней сложности: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление сравнительной таблицы «Требования к качеству блюд из мяса»:
 - свинина отварная;

- антрекот;
 - ромштекс;
 - говядина духовая.
3. Составление технологических карт на блюда:
- оладьи из печени № 425(П);
 - жаркое из курицы по-русски № 446 на 25 порций.

Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 218-270, 262-276.
1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 283-321.
5. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000.

Тема 7. Мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста средней сложности

Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи). Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.

Упек. Припек.

Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.

Мучные блюда (гарниры). Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши). Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритмов по приготовлению:
 - дрожжевого (опарного и безопарного) теста;
 - пресного сдобного.
3. Составление таблиц «Возможные виды дефектов теста, изделий причины и способы устранения».

Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994, стр. 364-401.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М. Хлебпродинформ, 2000.
6. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008, стр. 394-441.

Тема 8. Холодные и горячие десерты средней сложности (самостоятельное изучение)

Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов средней сложности: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлотт») орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.

Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фуцелларана, агарида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартазина и индигокармина); пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске десертов.

Общие правила порционирования, оформления, отпуска холодных десертов.

Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Холодные десерты средней сложности. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Горячие десерты средней сложности. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих десертов средней: гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Составление алгоритмов технологических процессов сладких блюд.
3. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд»
4. Составление технологических карт на блюда:
 - шарлотка с яблоками № 623;
 - яблоки в тесте жареные № 621.

Литература

1. ГОСТ Р 50-763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., ТОО Пчелка, 1994. – С. 328-352.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М., Деловая литература, 2008. – С. 358-383.
6. Справочник технолога общественного питания. – М., Колос, 2000. – С. 292-301.
7. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

Тема 9. Отпуск готовой кулинарной продукции (самостоятельное изучение)

Оборудование, инструмент, инвентарь, посуда для отпуска готовых блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест.

Порционирование блюд и напитков. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарные изделия на вынос.

Работой посудомоечного отделения, правила техники безопасности, взаимосвязью с раздачей.

Санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции, работы посудомоечного отделения.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Изучение темы.
2. Ознакомление с посудой, инструментами и инвентарем для порционирования блюд, напитков
3. Произвести расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты по месту работы или практики

Литература

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию Кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для записей.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с доступом к сети Интернет;
- мультипроектор;
- экран.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

Учебники:

1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2013
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты – М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко. – М.:ИНФАРА-М, 2009.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2008.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Форум-инфа, 2014.
6. Потапов И.И. Калькуляция и учет М.: Издательский центр «Академия», 2012
7. Селезнев А. Библия кондитера- М.:Эксмо, 2012
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия», 2011

Нормативные документы, справочники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 17.12.1999 ФЗ – 212.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50935-2007«Общественное питание. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 53105 – 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания»

11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
14. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
15. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛиПринт, 2003.
16. Справочник руководителя предприятия общественного питания-М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
17. Справочник торгового инвентаря и посуды – М.: Экономика, 1988
18. Справочник. Диетическое питание – М.: Олма-пресс, 2002
19. Справочник шеф-повара – РНД.: Феникс, 2003 г
20. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006
21. Сборник технологических нормативов. – Спб.: Профи-информ, 2005 г.
22. Сборник рецептур для предприятий общественного питания, при общеобразовательных школах. – М.: Хлебпродинформ, 2004
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – Хлебпродинформ, 2002.
24. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000
25. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., Хлебпродинформ, 2000.

Дополнительные источники:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания – М.: Форум, 2008
2. Денисов Д.И. Соусы -М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2002
3. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Магистр. 2008
4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие – М.: 2007
5. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование. – М.: Форум 2009.
6. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» – М.: ОЦПКРТ, 2002.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания – Мн.: Новое знание, 2002.

Профессиональные информационные системы

1. <http://cookup.ru/> - «Общепит»
2. <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita> - «Общепит: информационный сайт»
3. <http://www.obshepit-oexpo.ru/> - «Общепит Онлайн Экспо»
4. <http://www.pitportal.ru/> - «Информационный портал. Весь общепит России»

5. <http://www.oventa.ru/> - «Оборудование для общепита»
6. <http://www.horeca.ru> – HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
7. www.kulina.ru – Кулинарный портал
8. www.restoranoff.ru – Портал ресторанного бизнеса
9. www.gastronom.ru – Гастрономъ – кулинарные рецепты
10. www.povarenok.net - Поваренок
11. www.tasty-team.ru - Международный альянс профессиональных шеф-поваров
12. www.gotovim.ru – «Готовим.ру» - кулинарный журнал
13. www.pir.ru – ПИР групп – мероприятия для рынка HoReCa

7. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации.

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы при итоговой аттестации проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения итоговой работы «Приготовление блюда средней сложности». включающая:

- приготовление блюда;
- проведение бракеража;
- оформление и презентация блюда;
- предоставление отчета о выполнении итоговой работы.

Критерии оценки.

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ:

**Оценивается готовый продукт и осуществляемый процесс
(количество баллов – от 0 до 2)**

№ п/п	Наименование операции	Количество баллов	Фактически набрано баллов
1.	Соблюдение правил организации рабочего места и требований техники безопасности, санитарии при приготовлении	0-2	
2.	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению	0-2	
3.	Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	0-2	
4.	Рациональное распределение времени на все этапы вида деятельности	0-2	
	ИТОГО:	-	

Оценка за выполнение итоговой работы складывается из количества набранных баллов:

7-8 баллов – 5 «отлично»

5-6 баллов – 4 «хорошо»

4 балла – 3 «удовлетворительно»

0-3 балла – 2 «неудовлетворительно»