



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ МУК
Ленинского района

В.И.Щелкунов

«28» августа 2013 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

по профилю «Поварское дело»

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«28» августа 2013 г.

Протокол № 1

Нижний Новгород

Пояснительная записка

Рабочие программы по профилю «Поварское дело» (10-11 класс), по технологии поварского дела (8-9 класс) предназначены для допрофессиональной подготовки учащихся общеобразовательных школ по профессии «Повар».

Данная программа определяет общий объем знаний, подлежащих обязательному усвоению учащимися и составлена на основании использования следующих документов:

1. Федерального компонента государственного стандарта начального общего и основного общего образования образовательной области «Технология»;
2. Государственного образовательного стандарта РФ начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», ОСТ ПО 02.34.2-2002;
3. Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих: профессия – повар; код профессии – 16675; М. ИРПО. МО РФ, 2005 г. автор Кабышева С.А.;
4. Сборник учебных и тематических планов и программ для подготовки в образовательных учреждениях России: квалифицированных рабочих по профессии «Повар» - М.ИРПО. МОРФ, автор Читаева О.Б.

Технологическая подготовка на профильном уровне позволяет обучающимся приобрести первоначальные профессиональные знания и умения в выбранной сфере трудовой деятельности.

Освоение этого профиля осуществляется в 8, 9, 10, 11 классах:

- в 8^М классе в объеме 68 часов, 1 год обучения;
- в 9^М классе в объеме 102 часа, 1 год обучения;
- в 10-11^М классах в объеме 264 часа, 2 года обучения (10 кл. – 136 час., 11 кл. – 128 час.)

Приоритетным методом обучения технологии является практическая деятельность учащихся: это упражнения, лабораторно-практические работы, учебно-практические, творческие или проектные работы, изготовление готовых изделий сложностью 2-3 разряда. Практическое обучение составляет 70% от общего объема часов и призвано развивать у учащихся профессиональный интерес, помогать им в профессиональном самоопределении и социальной адаптации.

Содержание и объем теоретических и практических занятий отражено в тематических планах данного профиля.

Вид данной программы предусматривает последовательно сменяющиеся блоки учебной информации, календарно-тематические поурочные планы со сроками изучения учебного материала.

В соответствии с требованиями технологической подготовки в каждом блоке указано, что обучаемый должен знать и уметь, а интегрированный характер содержания обучения предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей, это: физика, химия, экономика.

В процессе обучения используются различные методы, которые направлены на развитие самостоятельности учащихся, формирование у них умения применять теоретические знания на практике.

Наряду с традиционными методами обучения применяется метод проектов, где понимается творческая, завершенная работа.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований безопасности труда. Кроме изучения общих требований безопасности труда, необходимо уделять внимание требованиям безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае при изучении каждой отдельной темы.

При изучении технологии данного профиля в программах предусмотрено изучение материала по следующим образовательным разделам предмета «Технология»:

1. культура и эстетика труда;
2. получение, обработка, хранение и использование информации;
3. основы черчения, графики, дизайна;

4. элементы домашней экономики, предпринимательства;
5. знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащихся;
6. влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;
7. творческая, проектная деятельность.

В связи с обновлением базы современного производства требуется систематически включать в действующую программу учебного материала по новой технике и технологии, исключению устаревшего материала, терминов и стандартов.

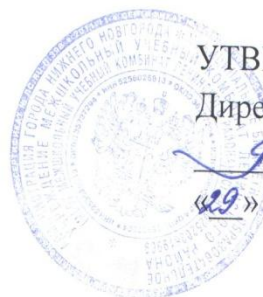
Текущий и готовый контроль усвоения учащимися материала предусматривается в форме устного и письменного опроса (тестовый контроль, зачеты, контрольные работы, приложенные к программе).

Изучение образовательной области «Технология» заканчивается итоговой аттестацией выпускников общеобразовательных учреждений на базе основного общего образования.



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И.Щелкунов В.И.Щелкунов

«29» августа 2013г. «29» августа 2013г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

для подготовки обучаемых

по профилю «Поварское дело»

8 классы, 1 год обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«28» августа 2013г. «28» августа 2013г.

Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

«28» августа 2013г. «28» августа 2013г.

Н.В.Чайкина Н.В.Чайкина

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы технологии
по профилю «Поварское дело» для 8 класса

Базовое образование - 7 классов

Срок обучения 1 год

Количество учебных недель - 34

Количество часов - 68

№№ тем	Содержание тем	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Вводное занятие. Самоопределение. Введение в профиль. Техника безопасности. Охрана труда и пожарная безопасность.	2	1	1
2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	1	1
3	Основы товароведения пищевых продуктов.	2	1	1
4	Технология обработки пищевых продуктов.	46	10	36
5.	Домашняя экономика и основы предпринимательства.	2	1	1
6.	Информационная технология.	1	1	
7.	Электротехника.	1	1	
8.	Графика.	1	1	
9.	Проектирование.	7	1	6
10.	Контрольная работа	4	4	
	Всего:	68	22	46

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Блок № 2 «Технология обработки пищевых продуктов» для 8 классов

Базовое образование - 7 классов

Срок обучения - 1 год

Количество календарных часов - 50

№№ тем	Содержание(блок № 2)	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены	2	1	1
2.	Предмет и задачи товароведения	2	1	1
3.	Технология кулинарной обработки продуктов	46	10	36
3.1.	Приобретение навыков и овладение приёмами механической кулинарной обработки картофеля и овощей	5	2	3
3.2.	Овладение приёмами и обретение навыков механической кулинарной обработки рыбы.	6	2	4
3.3.	Овладение приёмами и обретение навыков механической кулинарной обработки мяса	6	2	4
3.4.	Сведения о тепловой обработке продуктов. Приготовление супов, гарниров и блюд из овощей, круп и макаронных изделий	16	2	14
3.5.	Приготовление холодных блюд и горячих напитков	6	2	4
3.6.	Общие сведения о приготовлении изделий из теста. Сервировка стола.	7	2	5
	Всего:	50	12	38

ПОУРОЧНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

по предмету «Технология».
Профиль: «Поварское дело» для 8 класса

Базовое образование: 7 класс

Срок обучения: 1 год

Количество часов – 68

№ ур ок а п/ п	№ ур ок в теме	№ тем ы	наименование тем	Кол- во часов	Тео- рия	Пра- к- тика	Кален- дарный срок
1	1	1	Вводное занятие. Самоопределение учащихся. Введение в профиль.	2		П	1
2	2		Техника безопасности, охрана труда, электро и пожарная безопасность.		Т		
3	1	2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	2	Т		2
4	2		Основные сведения о гигиене и санитарии труда Личная гигиена повара.			П	
5	1	3	Основы товароведения. Предмет и задачи товароведения.	2	Т		
6	2		Определение качества продуктов органолеп- тическим методом.			П	3
7	1	4	Технология обработки пищевых продуктов.	44		П	
8	2	4.1.	Приобретение навыков и овладение приемами механической кулинарной обработки	5	Т		4
		2.	картофеля и овощей.				
			Классификация овощей. Хранение очищенных картофеля и овощей.				
9	3	4.1.	Формы нарезки овощей (простая и			П	
		3.	сложная) из картофеля и корнеплодов.				
10	4		Луковые, капустные овощи и зелень.			П	5
		4.1.	Обработка, нарезка, нормы отходов.				
		4.					

11	5	4.1.	Фигурные формы нарезки овощей.			П	
		5.	Нормы отходов, их использование.	6			6
12	1	4.2.	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы .Виды рыб, часто используемых в питании.		Т		
13	2		Разделка рыбы на филе.			П	7
14	3		Приготовление рыбных полуфабрикатов.			П	
15	4		Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее.		Т		8
16	5		Обработка рыбы для фарширования.			П	
17	6	4.3.	Обработка и использование рыбных отходов.	6		П	9
18	1		Механическая кулинарная обработка мяса. Общие сведения о кулинарной разделке и обвалке свиной, бараньей и говяжьей туши.		Т		
19	2		Приготовление мясных полуфабрикатов		Т		10
20	3		.Крупнокусковые п/ф, Порционные п/ф			П	
21	4		Мелкокусковые п/ф.			П	11
22	5		Приготовление рубленой массы и котлетной.			П	
23	6	4.4.	Обработка субпродуктов (печень, почки).	2		П	12
24	1		Сведения о тепловой обработке продуктов. Тепловая обработка продуктов (Основной способ).		Т		
25	2	4.4.a	Вспомогательный и комбинированный способы тепловой обработки.	6		П	13
26	1		Приготовление гарниров и блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки каш (Таблица).			П	
27	2		Рассыпчатые каши, вязкие и жидкие.			П	14
28	3		Каша молочная манная или рисовая.			П	
29	4		Варка бобовых. Подготовка бобовых к варке.			П	15
30	5		Варка макаронных изделий.			П	
31	6	4.4.	Картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.			П	16
32	1	б.	Соусы. Классификация соусов.	2		П	

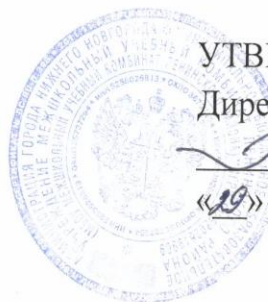
33	2	4.4.в	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соуса «Красного основного».	2		П	17
34	1		Мясные и рыбные блюда. Блюда из рыбы и морепродуктов.			П	
35	2	4.4.г	Блюда из мяса.	4		П	18
36	1		Супы. Классификация супов.			П	
37	2		Приготовление бульонов.			П	19
38	3		Правила варки при приготовлении супов.			Т	
39	4	4.5.	Приготовление заправочных супов.	6		П	20
40	1		Приготовление холодных блюд и горячих напитков. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.			Т	
41	2		Бутерброды.			П	21
42	3		Салаты.			П	
43	4		Винегреты.			П	22
44	5		Блюда из творога и яиц.			Т	
45	6	4.6.	Холодные сладкие блюда и горячие напитки (чай, кофе, какао).	5		П	23
46	1		Общие сведения о приготовлении изделий из теста. Дрожжевое тесто и изделия из него.			Т	
47	2		Бездрожжевое тесто и изделия из него.			П	24
48	3		Приготовление фаршей.			Т	
49	4		Приготовление блинов и оладий.			П	25
50	5		Сдобное и песочное тесто.			П	
		4.7	Сервировка стола. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом Элементы этикета.	2			26
51	1					П	
52	2					П	
		5.	Домашняя экономика и основы предпринимательства. Основы предпринимательства. Домашняя экономика.	2			27
53	1					Т	
54	2		П				
		6.	Информационные технологии. Предпринимательство: информационная технология в маркетинге и компьютерная поддержка предпринимательства.	1			28
55	1					Т	
		7	Электротехника. Элементная база электротехники. Бытовые электроприборы	1			
56	1					Т	

57	1	8.	Графика. Что такое графика. Технический рисунок.	1	Т		29
58	1	9.	Проектирование. Основные проблемы, краткая формулировка задачи.	7	Т	П П	
59	2		Подготовка к работе, выбор идеи. Технологические карты, схемы .			П	30
60	3					П	
61	4		Разработка проекта. Экономические расчеты.			П	31
62	5					П	
63	6		Изготовление изделия Самоанализ			П	32
64	7					П	
65	1	10	Контрольная работа. Контрольная работа.	4	Т Т		33
66	2						
67	3		Контрольная работа Контрольная работа		Т Т		34
68	4						
			Итого	68	22	46	



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И.Щелкунов

«*19*» *августа* 20*13*г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

для подготовки обучаемых
по профилю «Поварское дело»
9 классы, 1 год обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«*28*» *августа* 20*13*г.

Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

«*28*» *августа* 20*13*г.

Чайкина Н.В.Чайкина

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы технологии
по профилю «Поварское дело» для 9 класса

Базовое образование - 8 классов

Срок обучения - 1 год

Количество часов - 102

№№ тем	Содержание тем	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Вводное занятие. Самоопределение учащихся; введение в профиль. Техника безопасности, охрана труда, пожарная безопасность на предприятии общественного питания.	2	1	1
2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	3	2	1
3.	Основы товароведения пищевых продуктов.	3	1	2
4.	Оборудование предприятий и организация производства на предприятии общественного питания.	4	2	2
5.	Технология кулинарной обработки и приготовления блюд.	60	11	49
6.	Основы калькуляции и учета.	3	1	2
7.	Профессиональная этика, эстетика и основы психологии в общественном питании.	1	1	
8.	Радиоэлектроника, электроника.	2	2	
9.	Автоматика, цифровая электроника.	2	2	
10.	Профессиональное самоопределение.	2	2	
11.	Графика.	2	2	
12.	Проектирование.	14	1	13
13.	Итоговое занятие.	4	4	
	Всего:	102	32	70

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема №5 «Технология кулинарной обработки и приготовления блюд»

Базовое образование - 8 классов

Срок обучения - 1 год

Количество часов - 60

№№ тем	Наименование тем раздела №5	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки картофеля и овощей.	6	-	6
2.	Овладение приемами приобретения навыков механической кулинарной обработки рыбы	5	-	5
3.	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов.	6	2	4
4.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	2	-
5.	Ознакомление с технологией приготовления первых блюд требование к качеству, оформление и отпуск.	4	1	3
6.	Приготовление и отпуск соусов.	3	1	2
7.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	1	3
8.	Приготовление гарниров и блюд из овощей.	2	-	2
9.	Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд	4	-	4
10.	Приготовление и отпуск мясных горячих блюд	5	1	4
11.	Приготовление блюд и яиц и творога.	3	1	2
12.	Приготовление и отпуск холодных блюд и горячих напитков.	6	-	6
13.	Приготовление изделий из теста	7	2	5
14.	Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	3	-	3
	Всего:	60	11	49

ПОУРОЧНО –ТЕМАТИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

по предмету «Технология».
Профиль: «Поварское дело» для 9 класса

Базовое образование: 8 классов

Срок обучения: 1 год

№ урока по порядку	№ урока в теме	наименование тем.	Количество часов	Теория	Практика	Календ. срок
1	1	I.Вводное занятие. Самоопределение учащихся. Введение в профиль.	2		П	1
2	2	Техника безопасности, охрана труда, электро- и пожарная безопасность.	3	Т		
3	1	II. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Пищевые вещества и их значение в питании.		Т		
4	2	Понятие о процессе пищеварения, усвояемость пищи. Рациональное питание.	3		П	2
5	3	Пищевые инфекции и отравления.		П		
6	1	III.Основы товароведения пищевых продуктов. Товароведение-наука о качестве. Классификация продовольственных товаров		Т		
7	2	Определение качества товаров органолептическим методом	4		П	3
8	3	Процессы происходящие в пищевых продуктах при хранении		Т		
9	1	4\Оборудование предприятия и организация производства на ПОП Общие сведения о механическом и тепловом оборудовании .		Т		
10	2	.Весы настольные циферблатные. Правила взвешивания.			П	4
11	3	Краткая характеристика овощного,			П	

12	4	мясного и рыбного цехов Краткая характеристика кондитерского и холодного цехов.			П	
13	1	V. Технология кулинарной обработки и приготовления блюд. 5.1 Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки картофеля и овощей.	56			
14	2	Обработка овощей, грибов, их классификация	6		П	
15	3	Обработка корнеплодов, формы нарезки			П	
16	4	Обработка капустных и луковых овощей, форма нарезки.			П	5
17	5	Обработка плодовых и консервированных овощей.			П	
18	6	Нормы отходов овощей и их использование, сроки и условия хранения. Задачи Обработка свежих, сушеных и солёных грибов			П	
19	1	.VII. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки рыбы.	5			
20	2	Виды рыб, часто используемых в питании.			П	7
21	3	Кулинарная обработка мороженой рыбы, разделка рыбы на филе Приготовление рыбных полуфабрикатов. (Для варки, жарки и припускания).			П П	
22	4	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.			П	
23	5	Обработка рака, кальмаров, креветок, использование рыбных пищевых отходов.	6		П	8
24	1	VIII. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов. Механическая кулинарная обработка			П	

		мороженого мяса.				
25	2	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши, свиной и бараньей.		Т		9
26	3	Приготовление мясных п/ф,			П	
27	4	крупнокусковые п/ Порционные и мелкокусковые п/ф			П	
28	5	Приготовление натуральной рубленой и	2	Т	П	10
29	6	котлетной массы. П\Ф из них. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из мяса.				
30	1	IX. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Основной, комбинированный и вспомогательный способы тепловой обработки продуктов.				
31	2	Изменения, происходящие в продуктах во время тепловой обработки.	4	Т	П	11
32	1	X. Ознакомление с технологией приготовления первых блюд. Требования к качеству.				
33	2	Супы, значение в питании, классификация Приготовление бульонов. Заправочные супы, правила варки.				
34	3	Щи, борщи. Рассольники, солянки, картофельные супы.	3	Т	П	12
35	4	Сладкие и холодные супы. Супы – пюре.				
36	1	XI. Приготовление и отпуск соусов. Классификация соусов. Значение в питании.				

37	2	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.			П	
38	3	Соус красный основной и его производные..	4		П	13
39	1	ХII. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. . Подготовка круп к варке. Рассыпчатые каши.		Т		
40	2	Общие правила варки каш.			П	
41	3	Блюда из каш (запеканка рисовая, крупеник)			П	14
42	4	Варка макаронных и бобовых изделий			П	
43	1	ХIII. Приготовление гарниров и блюд из овощей. Картофель, отварной, жареный, картофельное пюре.	2		П	
44	2	Шницель из капусты. Рагу из овощей.			П	15
45	1	XIV. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Рыба отварная и припущенная.	4		П	
46	2	Рыба жаренная, запеченная.			П	
47	3	Блюда из рыбной и котлетной массы.			П	16
48	4	Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.			П	
49	1	XV. Приготовление и отпуск мясных блюд. Варка и жарка мясных продуктов.	5		П	
50	2	Тушение и запеканке мясных блюд.			П	17
51	3	Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.			П	
52	4	Птица отварная и жареная			П	
53	5	Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.		Т		
54	1	XVI. Приготовление блюд из яиц и творога. Яйца, всмятку, в «мешочек» вкрутую.	3		П	18

55	2	Яичница глазунья, омлет натуральный.			П	19
56	3	Холодные и горячие блюда из творога Требования к качеству	6	Т		
57	1	XVII. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд			П	
58	2	Салаты			П	21
59	3	Винегреты			П	
60	4	Бутерброды			П	
61	5	Рыбные и мясные блюда и закуски.			П	21
62	6	Блюда и закуски из яиц и овощей XVIII. Приготовление изделий из теста.	7	Т	П	
63	1	Дрожжевое тесто. Замес. Разрыхлители теста				
64	2	Дрожжевое тесто.(Опарное и безопарное)		Т	П	22
65	3	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.			П	
66	4	Приготовление блинов и оладий.				
67	5	Бездрожжевое тесто. (Пельмени, вареники, домашняя лапша).			П	23
68	6	Сдобное тесто и изделия из него.			П	
69	7	Приготовление фарша, начинок.			П	
70	1	XIX. Приготовление сладких блюд и горячих напитков. Кисели, компоты, желе, мусс.	3		П	24
71	2	Чай. Напитки. Кофе, какао, шоколад			П	
72	3	Сервировка стола. Правила этикета - поведение за столом.			П	
73	1	XX. Основы калькуляции и учета. Ознакомление с работой по сборнику рецептов (содержание пользование).	3	Т		25
74	2	Составление технологических карт.			П	
75	3	Калькуляционная карта. Задачи.			П	

76	1	XXI. Профессиональная этика, эстетика и основы психологии на ПОП. Пути освоения профессии. Служебный деловой этикет.	1			
77	1	XXII. Радиоэлектроника, электроника. Элементная база радиоэлектроники.	2			26
78	2	Усилители переменного тока, генераторы колебаний				
79	1	XXIII. Автоматика, цифровая электроника Элементная база автоматики.	2			27
80	2	Простейшие аналоговые автоматы.	2			
81	1	XXIV. Профессиональное самоопределение Сферы, отрасли, предметы труда и процесс профессиональной деятельности.				
82	2	Понятие профессиональной деятельности.	2			28
83	1	XXV. Графика. Что такое графика				
84	2	Схемы, графики, диаграммы.				
85	1	.XXVI. Проектирование. Последовательность проектирования.	14			29
86	2	Стадия проектирования.				
87	3	Процедура проектирования				
88	4	Методы решения задач проекта.				30
89	5	Выбор темы проекта проведение эксперимента.				
90	6	Выбор и анализ объекта проектирования.				
91	7	Формирование технологической задачи проекта				31
92	8	Поиск оптимального варианта решения задачи.				
93	9	Поиск оптимального варианта решения				

		задачи.				
94 95 96	10 11 12	Работа над проектом и его изготовление. Разработка технологических карт, схем, Разработка калькуляций.			П П П	32
97 98 99	13 14 15	Техника безопасности Экономическое обоснование. Самооценка. Итоговое занятие		Т	П П	33
100 101 102	1 2 3	Итоговое занятие Итоговое занятие Итоговое занятие	3	Т Т Т		34
		Итого	102	32	70	



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И.Щелкунов В.И.Щелкунов

«*29*» *августа* 20*13*г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

для подготовки обучаемых

по профилю «Поварское дело»

10 - 11 классы, 2 года обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«*28*» *августа* 20*13*г.

Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

«*28*» *августа* 20*13*г.

Н.В.Чайкина Н.В.Чайкина

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю «Основы профессии «Повар» 10 – 11 классы

Базовое образование – 9, 10 класс

Срок обучения - 2 года

Количество часов - 264

№№ тем	Содержание тем (блоков)	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Вводное занятие. Самоопределение учащегося. Введение в профиль. Технология безопасности. Охрана труда и пожарной безопасности.	4	2	2
2.	Основы физиологии питания, санитария и гигиена.	5	4	1
3.	Организация работы предприятий.	4	2	2
4.	Основы товароведения пищевых продуктов.	5	3	2
5.	Оборудование предприятий.	9	5	4
6.	Основы калькуляции и учета.	6	2	4
7.	Технология кулинарной обработки и приготовления блюд.	191	46	145
8.	Производство и окружающая среда.	2	2	-
9.	Основы предпринимательства.	4	2	2
10.	Профессиональная этика.	2	2	-
11.	Информационные технологии.	2	1	1
12.	Техническое творчество.	4	2	2
13.	Проект.	20	6	14
14.	Итоговая аттестация.	6	-	6
	Всего:	264	79	185

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Блок № 7 «Технология кулинарной обработки и приготовления блюд»
по профилю «Основы профессии «Повар» для 10 класса.

Базовое образование 9 классов

Количество часов - 103

№	Содержание	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Обработка овощей и грибов	7	2	5
2.	Обработка рыбы.	6	2	4
3.	Обработка мяса и мясопродуктов	8	3	5
4.	Обработка сельскохозяйственной птицы.	2	1	1
5.	Способы тепловой кулинарной обработки	4	1	3
6.	Супы. Бульоны	13	2	11
7.	Соусы	6	1	5
8.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4	1	3
9.	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	4	1	3
10.	Блюда из рыбы	4	1	3
11.	Блюда из мяса и мясопродуктов	6	1	5
12.	Блюда из яйца и творога	8	1	7
13.	Холодные блюда и закуски	9	1	8
14.	Сладкие блюда и напитки	4	1	3
15.	Изделия из теста	12	2	10
16.	Контрольно-проверочные занятия	2	-	2
17.	Итоговые занятия	4	2	2
	Всего:	103	23	80

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю «Основы профессии «Повар» для 10 класса

Базовое образование – 9 классов

Количество часов - 136

№№ тем	Наименование тем (блоков)	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Вводное занятие. Самоопределение учащегося; введение в профиль, техника безопасности, охрана труда на предприятиях общественного питания.	2	1	1
2.	Основы физиологии питания, санитария и гигиена.	5	4	1
3.	Организация производства на предприятиях общественного питания.	4	2	2
4.	Основы товароведения пищевых продуктов.	4	2	2
5.	Оборудование предприятий.	6	2	4
6.	Основы калькуляции и учета.	3	1	2
7.	Технология кулинарной обработки и приготовления блюд.	103	23	80
8.	Профессиональная этика, эстетика и основы психологии в общественном питании.	2	2	-
9.	Основы предпринимательства.	4	2	2
10.	Информационные технологии (машинное делопроизводство)	1	1	-
11.	Техническое творчество.	2	1	1
	Всего:	136	41	95

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю «Поварское дело» для 11 класса

Базовое образование – 10 класс

Количество часов - 128

№ темы	Содержание тем (блоков)	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Вводное занятие. Техника безопасности. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.	2	1	1
2.	Основы товароведения пищевых продуктов.	1	1	-
3.	Основы калькуляции и учёта.	3	1	2
4.	Оборудование предприятий.	3	3	-
5.	Технология кулинарной обработки и приготовления блюд.	92	19	73
6.	Производство и окружающая среда.	2	2	-
7.	Информационные технологии.	1	1	
8.	Техническое творчество.	2	2	
9.	Проектирование.	17	3	14
10.	Итоговое занятие.	5	5	-
	Всего:	128	38	90

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Блока № 5 «Технология кулинарной обработки и приготовления блюд»
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю «Поварское дело» для 11 класса

Базовое образование – 10 класс

Количество часов - 92

№№ тем	Содержание тем (модулей) 5 блок	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Тепловая обработка продуктов	1	1	
2.	Супы.	6	1	5
3.	Соусы.	6	1	5
4.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	2	2
5.	Блюда и гарниры из картофеля, овощей, грибов.	7	1	6
6.	Блюда из рыбы.	7	-	7
7.	Блюда из мяса и мясопродуктов.	21	2	19
8.	Блюда из творога и яиц.	6	2	4
9.	Холодные блюда и закуски.	11	2	9
10.	Сладкие блюда и напитки.	4	1	3
11.	Изделия из теста.	15	5	10
12.	Основы лечебного питания.	4	1	3
	Всего:	92	19	73

ПОУРОЧНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

по предмету «Технология»
Профиль: «Поварское дело» для 10 класса

Базовое образование: 9 классов

Количество часов – 136

№ п/п	№ под-темы	№ темы	Наименование тем	Кол-во часов	Теория	Практика	Календ. срок
1	1	I	Вводное занятие. Самоопределение учащихся.	2		П	
2	2		Введение в профиль. Техника безопасности. Т/о и пожарная безопасность на ПОП.		Т		
3	1	II	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	5			1 н.
4	2		Пищевые вещества и их значение. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости. Рациональное питание подростков.		Т	П	
5	3		Пищевые отравления , меры предупреждения инфекций. Личная гигиена повара.			П	
6	4		Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде .		Т		
7	5		Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.		Т		2 н.
8	1	III	Организация производства на ПОП. Характеристика типов предприятий на ПОП.	4	Т		
9	2		Весы настольные циферблатные (ВНЦ-10). Правила взвешивания.			П	
10	3		Краткая характеристика и приблизительная схема расстановки оборудования в овощном цеху.			П	
11	4		Краткая характеристика мясного, рыбного, холодного и кондитерских цехов.		Т		3 н.
12	1	IV	Основы товароведения пищевых продуктов. Предмет и задачи товароведения.	4	Т		
13	2		Качество пищевых продуктов и методы их исследования.			П	
14	3		Классификация пищевых продуктов.		Т		
15	4		Упаковочные материалы, хранение пищевых продуктов , процессы происходящие при хранении			П	4 н.
		V	Оборудование предприятий.	6			

16	1		Общие сведения о механическом оборудовании.		Т			
17	2		Общие сведения о тепловом оборудовании.		Т			
18	3		Общие сведения о холодильном оборудовании.			П	5 н.	
19	4		Картофелечистка.			П		
20	5		Мясорубка (механическая и электрическая).			П		
21	6	VI	Электроприводы. Основы калькуляции и учет	3		П	6 н.	
22	1		Ценообразование и калькуляции на ПОП.		Т			
23	2		Работа со сборником рецептов.			П		
24	3		Материальная ответственность поваров, составление меню, задачи.			П		
		VII	Технология кулинарной обработки и приготовления блюд.	103 7			7н	
		VII.1	Обработка овощей и грибов.					П
25	1	Обработка грибов (свежие, сушеные, замороженные).						П
26	2	Формы нарезки, размеры и кулинарные назначения картофеля, и корнеплодов.						П
27	3	Обработка и нарезка капусты белокочанной.						П
28	4	Луковые овощи, формы нарезки.				П		
29	5	VII.2	Хранение очищенных картофеля и овощей, норма отходов. Задачи..	6	Т	П	8 н.	
30	6		Фигурные формы нарезки картофеля и корнеплодов.			П		
31	7		Обработка плодовых и консервированных овощей.			П		
32	1		Обработка рыбы. Схема механической кулинарной обработки рыбы замороженной и соленой. Разделка рыбы на филе (пластование).					
33	2		Обработка осетровой рыбы.			П	9 н.	
34	3		Приготовление рыбных полуфабрикатов.			П		
35	4		Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.			П		
36	5		Обработка использования рыбных пищевых отходов			П		

37	6	VII.3	· Морепродукты. Раков, омаров. Обработка мяса и мясопродуктов. Схема механической кулинарной обработки мороженого мяса. Кулинарная разделка и обвалка туш.	8	Т	П П П	10 н
38	1		Приготовление мясных п/ф. Крупнокусковые п/ф.				
39	2		Порционные и мелкокусковые п/ф.				
40	3						
41	4		· Рубленые натуральные п\ф.		Т	П П	11 н.
42	5		Приготовление котлетной массы и п/ф из нее.				
43	6		Составление таблицы мелкокусковых и порционных п/ф.				
44	7		Требования к качеству, сроки хранения п/ф из мяса.				
45	8	VII.4	Обработка костей Обработка сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка тушки птицы в одну нитку «в кармашек».	2	Т	П П	12 н.
46	1		Полуфабрикаты из птицы. Субпродукты. Требования к качеству, сроки и условия хранения.				
47	2	VII.5	Способы тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки продуктов.	4	Т	П П	
48	1						
49	2	VII.6	Основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	13	Т	П П П П	13 н
50	3		Комбинированные способы тепловой обработки.				
51	4		Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки.				
52	1		Супы. Приготовление бульонов, костный бульон.				
53	2		Бульон из птицы.		Т	П П П	
54	3		Рыбный бульон.				
55	4		Грибной бульон.				
56	5		Заправочные супы. Требования к качеству. Классификация.				
57	6		Правила последовательности закладки продуктов в бульон и время их варки.		Т	П П П	15 н.
58	7		Приготовление щей из свежей капусты.				
59	8		Борщи.				
60	9		Рассольники.				

61	10		Солянки.				П	16 н
62	11		Супы картофельные		Т		П	
63	12		.Суп-харчо.					
64	13		Требования к качеству супов, сроки хранения.				П	
65	1	VII.7	Соусы. Классификация соусов. Ручная пассировка и бульоны для соусов.	6	Т			17 н
66	2		Соус красный основной и его производные				П	
67	3		Соусы белые на мясном и рыбном ульоне.				П	
68	4		Приготовление соусов без муки.				П	
69	5	VII.8	Соусы холодные,	4			П	18 н
70	6		Требования к качеству соусов. Сроки хранения.				П	
71	1		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш.				Т	
72	2	Блюда из каш (крупеник). Запеканка рисовая		П				
73	3	VII.9	Блюда из бобовых и макаронных изделий.	4			П	19 н
74	4		Сроки и условия хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.				Т	
75	1		Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Питательная ценность овощных блюд.				Т	
76	2		Блюда и гарниры из вареных и тушеных овощей.					
77	3	VII.10	Блюда и гарниры из жареных овощей, и грибов	4			П	20 н
78	4		Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.				Т	
79	1		Блюда из рыбы. Пищевая ценность рыбы Рыба отварная ,рыба жареная				Т	
80	2		Приготовление п/ф из рыбы.					
81	3		Блюда из рыбной котлетной массы.		Т		П	21
82	4		Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения					

83	1	VII.11	Блюда из мяса и мясопродуктов. Пищевая ценность мясных продуктов. Варка мясных продуктов.	7	Т	П	21 н.
84	2						
85	3		Жарка мяса натуральными порционными кусками и панированными. Жарка мяса мелкими кусками и тушеные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса Блюда из котлетной массы			П	22 н
86	4						
87	5						
88	6						
89	7	VII.12	Куры жареные и отварные. Требования к качеству .Блюда из творога и яиц. Значение в питании блюд из яиц и творога. Варка яиц в крутую, в «мешочек», «вмятку». Жареные и запечённые блюда из яиц.	7	Т	П	22 н
90	1						
91	2						
92	3						
93	4		Холодные блюда из творога Горячие блюда из творога Замороженные полуфабрикаты творожных блюд Требования к качеству блюд из яиц и творога. Сроки хранения.			П	23 н.
94	5						
95	6						
96	7						
97	1	VII.13	Холодные блюда и закуски. Значение в питании человека холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды открытые и сэндвичи Канапе, медальоны.	14	Т	П	24 н.
98							
99							
100							
101	5		Салаты. Винегреты. Блюда и закуски из овощей. Блюда и закуски из яиц и грибов.			П	25 н.
102	6						
103	7						
104	8						
105	9		Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски. Паштеты. Рыба заливная, мясо заливное.			П	26н
106	10						
107	11						
108	12						

109	13	VII.14	Сельдь с гарниром, сельдь рубленая.	5	Т	П	27
110	14		Требования к качеству холодных блюд.				
111	1		Сладкие блюда и напитки. Характеристика сладких блюд. Требования к качеству ..				
112	2		Натуральные свежие фрукты и ягоды.				
113	3	VII.15	Приготовление компотов, киселей	9	Т	П П П	29 н
114	4		Горячие сладкие блюда				
115	5		Напитки. Чай, кофе, какао.				
116	1		Изделия из теста. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий.				
117	2		Дрожжевое тесто опарным способом приготовления.		Т	П П	30 н
118	3		Дрожжевое тесто без опарное				
119	4		Замес теста, разделка и процессы, происходящие при выпечке.				
120	5		Без дрожжевое тесто и изделия из него.				
121	6		Приготовление блинов и оладий.			П П П П	31.
122	7		Сдобное тесто и изделия из него.				
123	8		Приготовление фарша и начинок.				
124	9		Заварное и песочное тесто и изделия из них.				
125	12	VII.16	Бисквитное тесто и изделия из него.	2	Т	П	32 н
126			Контрольно-проверочная работа.				
127							
128		VII.17	Информационная технология (машинное делопроизводство) Возможности использования компьютерной техники.	1	Т		
129	1	VIII	Профессиональная этика. Служебно-деловой этикет.	2	Т		
130	2		Имидж офиса и сотрудников.				
131	1	XIV	Основы предпринимательства. Менеджмент и маркетинг в деятельности предпринимателя.	4	Т		33 н
132	2		Трудовой коллектив, производительность и оплата труда.				

133	3		Себестоимость производства товаров и услуг.		Т		
134	4		Финансовая деятельность предпринимателя.		Т		
			Техническое творчество.	2			
135	1		Творчество как процесс создания чего – либо нового, не бывшего ранее		Т		. 34 н.
136	2		Классификация методов технического творчества.		Т		
				136	45	91	
			Итого	136	41	95	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

БЛОК 1

Вводное занятие. Самоопределение. Введение в профиль. Техника безопасности, охрана труда. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Сформировать готовность учащихся к обоснованному выбору профессии, карьеры, жизненного пути, с учетом своих склонностей, способностей, состояния здоровья и потребностей рынка труда в специалистах.

Развить представление о народном хозяйстве и потребности в трудовой деятельности, самовоспитания, саморазвития и самореализации. Воспитывать уважение к рабочему человеку.

Роль производственного обучения или подготовке квалифицированных поваров. Анкета. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные правила по безопасности труда, электробезопасности и поведения учащихся в учебной лаборатории при эксплуатации оборудования.

Ознакомление с правилами пожарной безопасности, мерами по предупреждению пожаров. Первичные средства пожаротушения. Проведение вводного инструктажа по т/б, видами травматизма и его причинами.

Сдача зачета по т/б, оформление инструктажа.

Учащиеся должны знать:

- уровень развития своих профессионально важных качеств
- среды трудовой деятельности
- правила выбора профессии, карьеры
- значение правильного самоопределения для личности и общества
- возможности человека в развитии различных профессионально важных качеств;
- основные виды травматизма на ПОП;
- основные требования безопасности труда;
- причины пожаров на предприятии.

Должны уметь:

- осуществлять самоанализ развития своей личности
- соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями
- оказывать первую помощь при несчастных случаях
- пользоваться индивидуальными пакетами и аптечкой первой помощи
- обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии.

БЛОК 2

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Пищевые вещества и их значение. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Определение, состав, физиологическое значение для организма. Суточные нормы потребности в пищевых веществах. Изменение в организме человека при недостатке и избытке пищевых веществ. Вода. Ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене. Суточная норма потребности воды; истинная и ложная жажда.

Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения.

Схема пищеварительного тракта. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, толстых и тонких кишках. Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Усваиваемость пищи, понятие. Факторы, влияющие на усваиваемость пищи. Общее понятие об обмене веществ.

Питание различных групп населения. Понятие об энергетической ценности пищи; основных пищевых веществ в суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании; нормы и принципы его для различных групп населения. Требования к режиму питания. Возрастные особенности детей и подростков. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микробов на пищевые продукты. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: температура, влажность, повышенная концентрация веществ к реакции серы. Действие на микробы света, биологических факторов.

Пищевые и инфекционные заболевания и пищевые отравления.

Общее понятие об инфекционном заболевании, его источниках, пути передачи и возникновение инфекций в организме человека. Понятие об инкубационном периоде болезни, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные заболевания. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях бактериального происхождения, токсико-инфекциях и токсикозов. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами; ботулизм, стафилакокковое отравление. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами. Меры предупреждения отравления на предприятиях питания.

Глистные заболевания. Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

Личная гигиена повара. Понятие о гигиене труда работников питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Значение личной гигиены работников питания, санитарный режим и санитарная культура поваров, для предупреждения пищевых отравлений. Медицинские обследования работников питания, их цели и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и тары. Значение гигиены и санитарии в работе ПОП. Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструмента. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на количество готовой продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной продуктам. Хранение п/ф с целью хранения их пищевой ценности. Санитарные требования тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу изготовления блюд и кондитерских изделий. Значение тепловой обработке, соблюдение температуры режима слогов тепловой обработки. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных изделий и кондитерских. Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.

Учащиеся должны знать:

- понятие о пищевых веществах.
- понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.
- понятие об обмене веществ.
- энергетическая ценность пищи; режим питания, нормы.
- понятие о микроорганизмах.
- влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
- общее понятие о пищевых инфекционных заболеваниях меры предупреждения.
- общие понятия о пищевых отравлениях. Меры предупреждения.
- понятие о глистных заболеваниях. Меры предупреждения.
- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме.
- требования к личной гигиене поваров;
- санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
- санитарно-гигиеническое и физическое значение кулинарной обработке продуктов.
- Санитарные требования к отпуску готовой продукции и обслуживанию потребителей.

Учащиеся должны уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность пищевых рационов.
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим.
- соблюдать личную гигиену.
- выполнять санитарные требования.
- не допускать пищевых отравлений на ПОП.

БЛОК 3

Организация работы предприятий

Общественное питание - как отрасль народного хозяйства. Развитие общественного питания. Характеристика типов предприятий общепита. Классификация предприятий: рестораны, бары, столовые, кафе закусочные. Услуги общего питания материально – техническое снабжения ПОП.

Весы настольные циферблатные (ВНЦ- 10). Устройство, эксплуатации, правила взвешивания нормативной документация ПОП. Сборники рецептур, блюд и кулинарных изделий; меню. Технологические карты, стандарты: ОСТы; ГОСТы; ТУ; СТП.

Организация рабочего места, организация снабжения. Приёмка продовольственных товаров, организация работы овощного цеха. Размещения картофелечистке. Технологический процесс обработке овощей. Требования предъявляемые к расположению овощного цеха, применяемый инвентарь.

Организация работы мясного, рыбного, холодного, кондитерского цехов. Технологический процесс работы цехов. Особенности оборудования цехов и их размещения. Требования, предъявляемые к работе цехов. Организация труда. Организация обслуживания потребителей.

Учащиеся должны знать:

- состояние, задачи и перспективы развития предприятий питания
- содержание предмета и организация производства предприятия ПИП
- классификацию предприятий питания по производственному и торговому признакам
- принципы размещения сети предприятий
- наценочные категории, уровень виды услуг в зависимости от них
- организация снабжения ПОП
- общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест
- организацию работы цехов

Учащиеся должны уметь:

- устанавливать весы, проверять их взвешивать тару, товар
- обслуживать потребителей

Блок 4. Основы товароведения пищевых продуктов

Общие сведения по товароведению пищевых продуктов предмет и задачи товароведения в борьбе за улучшение качества товаров и продукции собственного производства ПОП. Расширение и углубление ассортимента.

Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой биологической, энергетической и физиологической ценности усвояемости пищевых продуктов. Калорийность пищевых продуктов, классификация пищевых продуктов, их защита. Понятие о виде, сорте и ассортименте.

Понятие о качестве пищевых продуктов, факторах, влияющих на него. Методы исследования качества пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов: органический, химический, физиологический, биохимический, микробиологический, технологический.

Значение овощей, плодов в рациональном питании, их классификация требований к качеству, химический состав. Классификация рыбы по семействам. Рыба живая охлажденная, мороженая филе, пищевая ценность, требования к качеству, исследования в кулинарии. Химический состав и пищевая ценность мяса, мясопродуктов, нормы потребления. Отличительные признаки мяса различных видов животных. Требования к качеству мяса, условиям, сроки хранения. Использование в кулинарии и производстве кулинарных изделий. Молоко и продукты его переработки, ассортимент, пищевая ценность, недопустимые сроки. Классификация пищевых жиров, яиц, по виду сырья, их пищевая ценность. Животные топленые жиры, масло сливочное, растительные масла. Зерно и продукты его переработки. Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна. Понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы. Характеристика крупы из просо, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы и бобовых. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству крупы, упаковка и хранение на ПОП. Пищевая ценность муки использование муки, хлебопекарные свойства, дефекты муки, требования к качеству, упаковка, хранение и использование в кулинарии и производстве мучных и кондитерских изделий. Сахар и сахаросодержащие продукты. Виды сахара, их краткая характеристика и использование в кулинарии и мучных кондитерских изделиях, требования к качеству, дефекты, упаковка и хранение. Значение вкусовых продуктов в питании их классификация. Чай, кофе, шоколад, какао, требования к качеству, упаковка, хранение. Пищевые концентраты, классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии. Вспомогательные материалы для производства мучных и кондитерских изделий, студнеобразующие вещества их характеристика, свойства, упаковка и хранение

Факторы, определяющие изменения качества продовольственных товаров при хранении: температура воздуха, влажность, ферменты, микроорганизмы, амбарные вредители. Тара, упаковочные материалы. Хранение пищевых продуктов.

Учащийся должен знать:

- понятие о товаре и товароведении;
- понятие о пищевой, биологической, энергетической, физиологической ценности;
- понятие о качестве продуктов и методе их оценки;
- условиях хранения пищевых продуктов;
- классификацию, особенности химического состава, требования к качеству, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, овощей и плодов, рыбы, мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, крупы, муки, сахара и вкусовых продуктов, концентратов.

Учащийся должен уметь:

- правильно хранить пищевые продукты;
- оценивать качество пищевых продуктов;
- определять вид вкусовых продуктов;
- использовать дрожжи и другие разрыхлители в производстве мучных кондитерских изделий;
- использовать в кулинарии вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных изделий.

БЛОК 5

Оборудование предприятий

Механическое оборудование.

Общие сведения о машинах. Классификация машин, применяемых на ПОП. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об

электроприводах. Техническая документация машин, ее значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда.

Универсальные приводы. Их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов. Правила хранения.

Машины для обработки овощей и картофеля. Картофелечистка, машины и механизмы для очистки картофеля и круглых плодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для растирания овощей и других продуктов. Машины для измельчивания салатов и винегретов.

Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристики машин, их классификация. Мясорубки (с индивидуальным приводом и универсальным). Фаршемешалки, машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Рыбоочистительные машины и механизмы.

Машины для нарезки теста и полуфабрикатов. Характеристика машин для приготовления и обработке теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомешальные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятия о секционном модулированном оборудовании, его преимущества, перспективы использования.

Пищеварочные котлы. Стационарные пищеварочные котлы. Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах. Автоклавы.

Аппараты для жарки и выпечки. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Фритюрницы. Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Электропечи.

Варочно-жарочное оборудование. Общие сведения о плитах, их назначение, классификация. Плиты электрические секционные модулированные, различных конструкций: настольные малогабаритные плиты. Правила безопасности труда при использовании плит.

Водогрейное оборудование. Кипятильники, их назначение, классификация. Кипятильники непрерывного действия на электронагреве и на газовом нагреве.

Оборудование для раздачи пищи. Мармиты электрические для первых блюд, для вторых и соусов, передвижные мармиты. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.

Холодильное оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия, холодильные шкафы. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины.

Охрана труда и техника безопасности. Законодательство по охране труда. Производственный травматизм. Основные мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве. Электробезопасность. Виды инструкций по охране труда и техники безопасности. Общие и специальные меры по технике безопасности при эксплуатации оборудования.

Учащиеся должны знать:

- правила эксплуатации оборудования;
- способы экономного расходования энергии;
- назначение, принципы, устройства оборудования, принципы работы и правила безопасности;
- правила их сборки и разборки;
- правила загрузки продуктов и другие правила эксплуатации и безопасности труда;

- основные способы тепловой обработки продуктов;
- характеристику источников тепла теплонагревателей;
- понятие об электронагревательных элементах, инфракрасных излучателях и высокочастотном нагреве;
- правила эксплуатации электронагревательных элементов;
- меры по экономии топливно-энергетических ресурсов;
- назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда пищеварочных, жарочного оборудования. Для подачи пищи;
- способы получения холода в холодильном оборудовании;
- характеристика ледяного, льдосоленого и сухого льда;
- назначение, устройство, правила эксплуатации;
- охрану труда и технику безопасности при эксплуатации;
- законодательство по охране труда;
- меры пожарной безопасности;

Учащиеся должны уметь:

- эксплуатировать пищеварочные котлы;
- эксплуатировать оборудование;
- эксплуатировать холодильное оборудование;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования;
- оказывать первую помощь при несчастных случаях.

БЛОК 6

Основы калькуляции и учета

Бухгалтерский учет и его задачи

Понятие о хозяйственном учете его задачи, виды, значение. Методы управления народным хозяйством. Бухгалтерский учет: понятие, задачи, метод, составные части метода (документация и инвентаризация, оценка и калькуляция, отчетность).

Механизация хозяйственных операций

Роль вычислительной техники в совершенствовании вычислительных работ и повышении производительности труда при их выполнении. Микрокалькуляторы, их использование в практике работы ПОП (выполнение арифметических действий и процентных вычислений).

Ценообразование и калькуляция на ПОП

Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен на товары народного потребления. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной цены на продукцию общественного питания и кондитерских изделий. Система скидок (наценок) на продукцию общественного питания, порядок применения. Прейскуранты постоянно действующих цен. Понятие о калькуляции, их документы, порядок оформления регистрации, хранения и использования калькуляционных карточек. Расчет потребления сырья по установленным нормам (рецептурам).

Общие принципы организации учета на ПОП

Общие принципы организации, учет на ПОП. Материальная ответственность, понятие, виды, понятие о документах учета, их реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП; Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий при расчете потребного количества сырья для производства.

Учет продуктов и готовых изделий на ПОП

Документированное оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство. План-меню производства, наряд-заказ кондитерского цеха. Расчет потребного количества продуктов на текущий день, требования - накладная (расходная накладная). Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.

Учет предметов материально-технического оснащения малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря

Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление поступления этих предметов на производство. Порядок списывания в случае износа, боя, порчи, инвентаризации.

Учащиеся должны знать:

- Понятие о хозяйственном учете;
- Роль вычислительной техники в практике работы ПОП;

Общие принципы организации учета на ПОП;

- Понятие о ценообразовании и калькуляции на ПОП;
- Общие принципы организации учета на ПОП;
- Учет сырья и готовой продукции;
- Понятие об основных средствах, о предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре.

Учащиеся должны уметь:

- Пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;
- Пользоваться Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;
- Документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;
- Списывать в случае износа, боя, порчи, инвентаризации;
- Работать на микрокалькуляторах;
- Пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;
- Пользоваться Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;
- Рассчитывать количество сырья по личным нормативам (рецептурам).

БЛОК 7

Технология обработки пищевых продуктов

Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов

Приемы обработки овощей. Сортировка, мойка, машинная чистка картофеля и корнеплодов, чистка вручную; оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей. Промывка овощей.

Прием и взвешивание. Сортировка овощей, ее значение, виды.

Особенности промывки картофеля, корнеплодов капусты плодовых и листовых овощей и зеленого лука; особенности их очистки в зависимости от кулинарного использования.

Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристика, кулинарное использование овощей, различных форм нарезки для приготовления.

Последовательность обработки овощей для фарширования кабачков, баклажанов, помидоров.

Обработка соляно-квашеных, сушеных и замороженных овощей.

Обработка сульфитированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей использование меры по снижению.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка зеленых бобовых овощей. Удаление черешков и жилок, промывка и резка.

Учащиеся должны знать:

- Понятие о механической кулинарной обработке продуктов;
- Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья (сортирование, измельчение, перемешивание, прессование, дозировка, формирование);
- Характеристику основных приемов, используемых при гидромеханической обработке сырья (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование)
- Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Учащиеся должны уметь:

- Определить качество поступивших овощей и грибов с соблюдением технологического процесса механической кулинарной обработки;
- Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определить количество отходов при механической обработке овощей.
- Пользоваться Сборником рецептов.

Первичная обработка рыбы

Механическая кулинарная обработка рыбы

Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и т.д.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками.

Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, пропускания, жарки. Планирование, его назначение: способы планирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.

Учащиеся должны знать:

- Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.
- Приготовление полуфабрикатов.

Учащиеся должны уметь:

- Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов;
- Обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты для варки, пропускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет.
- Производить расчеты на определение отходов при обработке рыбы, пользоваться нормативно-технической документацией.

Обработка мяса и мясопродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы

Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек.

Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработке мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

Виды полуфабрикатов. Назначение.

Учащиеся должны знать:

- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.
- Рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Учащиеся должны уметь:

- Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
- Приготавливать полуфабрикаты, рубленную массу и полуфабрикаты из нее (бифштекс рубленый, шницель рубленый натуральный, фрикадельки).
- Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые, тефтели, рулет).
- Обрабатывать мясные субпродукты.
- Обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

Тепловая кулинарная обработка продуктов

Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Влияние температуры и продолжительности обработки на качество готовой продукции.

Учащиеся должны знать:

Основные приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Учащиеся должны уметь:

Приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий питания.

Супы

Приготовление супов, и их классификация

Значение первых блюд в питании: классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидность. Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидность. Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы из концентратов, их разновидности: технология приготовления, требования качеству. Правила подачи супов, условия сроки хранения.

Приготовление соусов

Значение соусов в питании, их классификация. Посуда, инвентарь, инструмент, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение. Приготовление соусов основных и производных то них.

Ознакомление о кулинарном использованием соусов. Приготовление заправок. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Учащийся должен знать:

Технологический процесс приготовления соусов, рецептуры, их использование.

Учащийся должен уметь:

Приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса; соус красный основной; соус белый основной; соус томатный; соус молочный; соус молочный сладкий; соус сметанный; соус сметанный с томатом; соус польский; соус сухарный; заправка салатная; заправка горчичная; соус-маринад овощной с томатом.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш: рецептура, технология приготовления. Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых, особенности их варки, использование. Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использование и сроки хранения.

Учащийся должен знать;

- технологический процесс приготовления отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы

Учащийся должен уметь:

-приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса; каша гречневая рассыпчатая; каша рисовая рассыпчатая; каша манная жидкая; каша манная вязкая; каша рисовая жидкая; каша пшенная жидкая; котлеты рисовые со сладким соусом; биточки манные со сладким соусом⁴. Запеканка рисовая. Макароны с сыром; лапшевник с творогом.

Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов

Значение овощных блюд в питании.

Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (товарные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные) , их характеристика.

Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей: рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей: рецептура, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Фаршированные - запеченные блюда: рецептура, технология приготовления, подача блюд.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

Учащийся должен знать:

- технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей

Учащийся должен уметь:

- приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса: картофель отварной, картофельное пюре; капуста отварная; соус сухарный; морковь в молочном соусе; капуста тушеная; картофель жаренный основным способом; котлеты картофельные; зразы картофельные; котлеты морковные; котлеты капустные; запеканка картофельная;
- определять качество приготовленных блюд.

Приготовление рыбных блюд

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки и пропускания рыбы.

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи.

Способы жарки рыбы, особенности ее запекания. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, рецептура подачи готовых блюд. Блюда из рыбной котлетной массы, рецептура, технология приготовления, подача готовых блюд. Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Учащийся должен знать:

-технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы.

Учащийся должен уметь:

- Приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса: котлеты, биточки рыбные с гарниром; тефтели рыбные в соусе; рыба отварная; соус польский; рыба жареная с гарниром; рыба запеченная по-русски.
- Определять качество приготовленных блюд.

Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы.

Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск. Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, рецептура, технология приготовления и отпуск. Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления. Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура и технология приготовления и отпуск. Блюда из субпродуктов, рецептура и технология изготовления и отпуск.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные и жареные, рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству блюд из мяса птицы, условия и срок хранения.

Учащийся должен знать:

- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

Учащийся должен уметь:

- приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса: запеканка картофельная с мясом; макаронник с мясом; голубцы с мясом и рисом; бифштекс рубленый с луком; гуляш; котлеты и биточки с гарниром; шницель рубленый с гарниром; зразы рубленые; тефтели с рисом; рулет с макаронами.
- Определять качество приготовленных блюд.

Блюда из творога и яиц

Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование отварных яиц. Блюда из яиц, рецептуры, технология приготовления и отпуск. Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Учащийся должен знать:

-Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц и творога.

Учащийся должен уметь:

-Определять качество поступившего сырья, приготавливать блюда из яиц и творога с соблюдением технологического процесса: яйца сваренные в крутую, «в мешочек», всмятку, яичница-глазунья, яичница с колбасой, омлет натуральный, творог с молоком, сырники со сметаной, запеканка из творога.

- Определять качество приготовленных блюд.

Приготовление холодных блюд и закусок

Значение холодных блюд и закусок питания. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление. Салаты из сырых и варенных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления. Оформление и отпуск. Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептура, технология приготовления, оформление. Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Учащийся должен знать

- Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Учащийся должен уметь:

Определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Бутерброды открытые, салаты из свежих овощей, салаты из помидоров, салат из редиса, салат из белокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат картофельный, салат мясной, винегрет овощной, редька тертая с маслом или сметаной, сельдь с гарниром. Рыба под маринадом, колбаса, ветчина с гарниром. Определять качество приготовленных блюд.

Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд. Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептуры, технология приготовления, оформление.

Горячие блюда (гренки, яблоки печенные, блинчики с вареньем и т.п.); рецептуры, технология приготовления и отпуск. Блюда из концентратов, приготовление и отпуск. Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура, технология приготовления и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Учащийся должен знать:

-Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и горячих напитков.

Учащийся должен уметь:

-Определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда и горячие напитки с соблюдением технологического процесса: компот из свежих фруктов и ягод; компот из свежих ягод и фруктов; кисель из сока; кисель молочный; кисель из концентрата; гренки с плодами и ягодами; яблоки печеные; чай с сахаром и лимоном; кофе с молоком; какао. -
Определять качество приготовленных блюд.

Подготовка сырья к производству

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий.

Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания. Пищевая ценность мучных кондитерских и булочных изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для их приготовления. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Условия, порядок и правила подготовки к производству муки, сахара, песка, сахарной пудры, яичного порошка, молока, орехов, ягод, фруктов, ароматизирующих веществ, пряностей разрыхлителей.

Учащийся должен знать:

Технологический процесс мучных кондитерских изделий, краткую характеристику сырья в пехе.

Учащийся должен уметь:

Подготавливать кондитерское сырье к производству, отвешивать и отмеривать сырье.

Разрыхлители теста, замес теста, разделка и способы разрыхления

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса.

Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста.

Учащийся должен знать:

Сущность процесса при замесе теста. Виды теста. Способы разрыхления.

Приготовление дрожжевого теста и изделия из него

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение отжимки теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоенное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жаренные в жире. Режим жарки. Жиры, используемые для жарки.

Учащийся должен знать:

Технология приготовления дрожжевого опарного, безопарного, слоенного теста и изделий из него.

Учащийся должен уметь:

Приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него: будочки «Веснушка», «Октябренок»; булочка ванильная; булочка с орехами; булочка домашняя; булочка дорожная; булочка российская; сдоба «Бриоль»; сдоба обыкновенная; ватрушка; пирожки печенные; кулебяки; рулет

с маком; пирог домашний; пирог «Московский» пирог «Невский»; пирог «Лакомка»; пончики; пирожки жаренные; хворост; кекс «Майский»; кекс «Весенний»; кекс «Ромовая баба».

Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него

Классификация без дрожжевого теста. Тесто для лапши, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него: характеристика, рецептура, требования к качеству. Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Мучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов: температура и продолжительность выпечки, условия хранения. Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов: температура, продолжительность выпечки, требования к качеству. Изготовление масляного бисквита. Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству. Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него и полуфабрикаты пирожных и тортов: особенности приготовления температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Учащийся должен знать :

Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Учащийся должен уметь :

Вести технологический процесс приготовления бездрожжевого теста и полуфабрикатов и изделия из него: тесто для лапши домашней, вареники, пельмени, блинчики.

Сдобное пресное тесто: песочный полуфабрикат, заварной полуфабрикат, бисквит, слоеный полуфабрикат, печенье «ПЕСОЧНОЕ», печенье «НАРЕЗНОЕ», печенье «МАСЛЯНОЕ», печенье «ЛЕНИНГРАДСКОЕ» печенье «МИНДАЛЬНОЕ», кекс «СТОЛИЧНЫЙ», кекс «ЧАЙНЫЙ», кекс «ОРЕХОВЫЙ», кекс «ТВОРОЖНЫЙ». Рожки с маком, песочник с изюмом, сочник с творогом, языки слоены, рожки слоеные с повидлом, пирожки слоеные, батончики с орехами, пирог бисквитный, рулет бисквитный.

Приготовление фаршей и начинок

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технология приготовления, их характеристика и использование: фарши и начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья. Характеристика и использование: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Желе. Рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, Условия и сроки хранения.

Учащийся должен знать:

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Учащийся должен уметь:

Приготавливать начинки, сиропы, помады, кремы, фарши с соблюдением технологического процесса: фарш мясной с луком; фарш рыбный, фарш рыбный с рисом; фарш рисовый с яйцом; фарш грибной; фарш из свежей капусты; фарш морковный; фарш морковный с рисом; фарш морковный с яйцом; фарш картофельный с луком; фарш картофельный с яйцом и грибами; фарш из зеленого лука; фарш из творога; фарш из яблок; начинка из мака, начинка ореховая; сироп для промочки; сироп для глазирования; помада основная и шоколадная; фруктовая начинка желе; посыпки, крем сливочный, крем сливочный «новый», крем белковый.

Приготовление изделий пониженной калорийности

Характеристика, состав рецептура, и использование изделий пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Учащийся должен знать:

Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

Учащийся должен уметь:

Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности;

Булочки: «Молочная», «Розовая», «Алтайская».

Печенье: «Золотистое», Пирог бисквитный «Солнечный», «Свежесть», «Ночка».

Основы лечебного питания

Назначение стола при заболевании используются приемы лечения: ограничения в пищевых продуктах при резком обострении заболевания; основные продукты применения при той или иной диете. Что входит в меню каждой диеты?

Примерный набор рекомендуемых продуктов для диет (1;2;5)

Приготовление холодных закусок:

- Морковь с яблоками
- Свекла со сметаной
- Салат из свеклы с черносливом
- Фрикадельки рыбные и др.

Для приготовления первых блюд

Особенности варки продуктов: супы-пюре, слизистые супы, супы-кремы. Прозрачные бульоны с гарниром. Вегетарианские супы, молочные супы, сладкие, в летнее время - холодные виды свекольника и окрошки.

- Суп слизистый с рисом и куриным пюре
- Бульон с личными хлопьями
- Борщ
- Суп-пюре овощной

Приготовление вторых блюд

Нежирные рыба и мясо, протертые каши, паровые пудинги, не кислый творог.

Блюда готовят паровые и отварные:

- Картофельное пюре с морковью
- Морковное суфле с творогом
- Оладьи манные с вареньем
- Плов из рисовой крупы с фруктами
- Зразы рыбные паровые
- Бефстроганов из отварной говядины
- Котлеты паровые

Суфле из говядины

Требования к качеству готовых блюд. Сроки хранения

Витаминный напиток из плодов шиповника

Морковный сок с лимоном

Рисовый отвар с черникой

Учащийся должен знать:

Технологический процесс приготовления и отпуска диетических блюд и напитков рецептуры, диеты №1,2,5

Учащийся должен уметь:

Приготавливать блюда и гарниры для диет № 1,2,5 с соблюдением технологического процесса: морковь с яблоками, свекла со сметаной, салат из свеклы с черносливом, суп слизистый из риса с куриным пюре, бульон с яичными хлопьями, суп-пюре овощной, картофельное пюре с морковью, морковное суфле с творогом, оладьи манные с вареньем, плов из рисовой крупы с фруктами, зразы рыбные паровые, бефстроганов из отварной говядины, котлеты паровые, суфле из говядины.

БЛОК 8

Производство и окружающая среда

Научно-техническая революция и ее влияние на окружающую среду.

Использование ядерной энергии. Взрывы ядерных бомб. Чернобыльская катастрофа. Создание ЭВМ. Возникновение информационного мира. Рост мирового промышленного и сельскохозяйственного производства

Глобальные проблемы человечества.

Демографический взрыв и обеспеченность человечества продовольствием и питьевой водой. Минеральные ресурсы земли. Загрязнение атмосферы. Влияние промышленности и транспорта на окружающую среду. Загрязнение гидросферы. Уничтожение лесов

Природоохранная технология

Виды природоохранной деятельности, мониторинг. Экологическая экспертиза проекта. Переработка бытового мусора и промышленных отходов.

Малоотходные и безотходные технологии. Экологически устойчивое развитие человечества

Учащиеся должны знать:

- глобальные проблемы человечества в конце XX в, рост народонаселения, проблема исчерпания ресурсов Земли, загрязнение окружающей среды
- о вредном воздействии на окружающую среду промышленности, энергетики, сельского хозяйства и транспорта, и методы уменьшения этих воздействий
- виды загрязнения атмосферы: парниковый эффект, кислотные дожди; утоньшение озонового слоя, методы борьбы с загрязнением атмосферы
- о загрязнениях гидросферы и методы борьбы с этими загрязнениями
- причины опустынивания, вырубки мировых лесов сокращение генофонда планеты, возможности охраны и рационального использования лесов и земель
- законодательные и экономические меры по охране природы
- пути экономии энергии
- возможности экологического устойчивого развития человечества
- особенности экологического мышления и экологической культуры,

экологически здоровый образ жизни

Учащийся должен уметь:

- беречь природу
- не совершать поступки, несущие вред природе
- вести здоровый образ жизни
- пресекать действия людей, несущие урон природе
- любить и защищать природу и животных, окружающих нас

БЛОК 9

Основы предпринимательства

Понятие о менеджменте, его целях и задачах

Ресурсы предприятия. Внутренняя и внешняя среда. Коммуникация. Предпринимательская этика и предпринимательский климат

Понятие о маркетинге. Методика поиска рынка сбыта товаров и услуг, прямые и косвенные затраты.

Понятие о трудовом коллективе. Условия найма. Контрактная форма найма. Рабочий день и его использование

Понятие о производительности труда. Пути повышения индивидуальной и коллективной производительности труда. Понятие об оплате труда. Система оплаты труда: повременная, сдельная и договорная

Понятие о себестоимости товаров и услуг, пути снижения себестоимости продукции.

Прямые и косвенные затраты

Прибыль как источник расширения производства, оплата труда и риск предпринимателя.

Кредит и его цена, отношение с банками

БЛОК 10

Профессиональная этика

Служебно-деловой этикет.

Этикет - правила хорошего тона. Современный этикет. Свод определённых правил поведения. Шесть правил искусства нравиться Дейла Карнеги.. Особенности взаимоотношения сотрудника и руководителя. Субординация в деловых отношениях, организация деловых контактов. Ведение деловых бесед. Деловая переписка.

Имидж офиса и сотрудников

Технология имиджирования - кодекс поведения, Соотношение имиджа человека к имиджу организации фирмы. Модель формирования имиджа. Внешние атрибуты имиджа фирмы. Имидж помещения фирмы. Смысл К.С. Станиславского- театр начинается с вешалки. Положительный имидж сотрудников в поведении, одежде, взаимоотношениях между собой, жесты, умения стоять и сидеть, организовывать деловые контакты. Повышенные требования к одежде работников предприятия. Элегантность человека. Универсальное средство общения.

Учащиеся должны знать

- Правила хорошего тона
- Имидж делового человека
- Субординацию в деловых отношениях.

Учащиеся должны иметь

- Уметь создать положительный имидж фирмы
- Уметь правильно одеваться
- Уметь налаживать деловые контакты.

БЛОК 11

Информационные технологии

Возможности использования компьютерной техники в офисах фирмы
Информация как предмет труда. Передача, обработка, использования и хранение информации.
Возможности использования компьютерной техники. Электронный секретарь, программа управления конфирреляционными базами данных. Одписная оргтехника. Факсы, ксероксы. Основы их работы.

Информационные технологии в маркетингах

Владения и умения изменение информационной технологии в маркетинговой деятельности.
Профессиональный компьютер с соответствующим программным обеспечением подготовка материалов, снижение затрат на на рекламные материалы, подготовки брошюр, рекламных объявлений, создание информационного бюллетеня, фирменных бланков и др. инструмент для введения списка- система управления базами данных. подключение к глобальным сетям и "internet"- в место обычной почты подключение к общедоступным базам данных. Расположенных на компьютерах США, АНГЛИИ, ФРАНЦИИ и т.д. С помощью локальных сетей есть возможность участвовать в телеконференциях.. Использование модемов, компьютерные дискеты - грандиозные средства маркетинга.
Кто владеет информацией - тот владеет миром.

Учащиеся должны знать

- Передовые средства связи: пейджер, сотовый телефон, офисную оргтехнику, компьютер и его работу, всемирную компьютерную сеть, интернет

Учащиеся должен иметь:

- использовать средства связи
- пользоваться новыми разработками_техники, оргтехники
- разбираться в компьютерных и информационных технологиях
- использовать информационные технологии в работе для улучшения условий и качества работы
- следить за новыми разработками и технологиями.

БЛОК 12

Техническое творчество

Естественная и искусственная среда. Системность мира и материи: человек и система:
«природа-человек-техника».

Потребности человека и общества. Глобальные и частные проблемы человека, способы удовлетворения потребностей. Понятие техники. Системность техники. Техносфера. Зависимость развития техники от потребностей человека. Перспективы развития техники. Зависимость интеллектуального и духовного развития человека от уровня техники. Изменение жизни с развитием техники и условия социально-технических проблем и задач.

Понятие технологии. Понятие творчества как вида деятельности человека связанной с его интеллектуальной и духовной сущностью. Творчество как процесс создания чего-либо нового, не бывшего ранее. Виды творчества. Творчество в системе общечеловеческих ценностей. Соотношение понятий «наука» и «техника», «творчество» и «искусство». Социальные, физические и технические противоречия в системе человек-природа-техника».

Классификация методов технического творчества. Методы: индивидуальные и коллективные; случайного (ассоциативные), интуитивного и систематизированного поиска; автоматизированного поискового конструирования.

Метод гирлянд ассоциаций и метод мозгового штурма, их разновидности.

Метод типа: «список контрольных вопросов». Основные принципы и правила алгоритма решения изобретательских задач (АРИЗ). Области применения методов технического творчества.

Виды инструктора технологических процессов последовательность выполнения, типовые правила, приема и операции. Методы формообразования (обработки) деталей и сборки, регулировки и испытания машин, механизмов и других изделий. Средства технического оснащения. Инструменты, приспособления, оснастка и оборудование.

Составление и описание нового объекта техники в такой последовательность: название, назначение и состав (перечислите основных функциональных узлов), требования, новизна.

Разработка эскизов нового технического объекта. Разработка технологического маршрута изготовления объекта техники и определения необходимых средств технологического оснащения.

БЛОК 13

Проектирование

Последовательность проектирования. Стадии проектирования, техническое задание, техническое предложение, проект, техническое проектирование, рабочий проект.

Процедура проектирования. Определение потребности проектирования, определение цели, основных признаков, поиск вариантов, технических решений принятие и анализ решений, выбор параметров и режимов действия технического объекта, конструирование технического объекта.

Методы решения задач проектирования моделирование, обработки статистических данных, методы оптимизации обработка на технологичность, стандартизации, идентификации.

Выбор темы проекта вывод и анализ совершенствовавшее объекта техники, формирование технологических задач определение требований и влияние недостатков выбор оптимального варианта, решение задач проведение экспериментов, разработка эскизов нового решения. Работа над проектом и его защита, оформление, техническое описание, изготовление, испытание и защита.

Учащийся должен знать:

- последовательность проектирования задания; предложения, рабочие наброски;
- правильно определять потребность и цель;
- правильно определять вариант технических решений, выбор параметров

Учащийся должен уметь:

- обрабатывать статистические данные;
- выбирать лучшие идеи, оптимистические методы;
- определять требования, проводить исследования, выявлять недостатки и преимущества
- разрабатывать эскизы, технологический процесс изготовления;
- проводить экономический расчет.