Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

## УТВЕРЖДЕНО

на заседании Методического совета техникума

Протокол № от « » 2023 г. Председатель Методического совета Зам. директора по учебно-методической работе

 А.М. Коротеева

# Рабочая программа профессиональной переподготовки

«Основная технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ

«ВПТ»).

# Разработчики:

Цецура Анна Сергеевна, заведующий мастерской «Поварское дело» ГБ ПОУ «ВПТ»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 2. Формы организации занятий | 4 |
| 3. Планируемые результаты | 4 |
| 4. Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской «Основная технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания». | 9 |
| 6. Кадровое обеспечение | 10 |
| 7. Информационное обеспечение | 10 |

## Пояснительная записка

Рабочая программа дополнительного профессионального образования «Основная технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» (далее – Рабочая программа) рассчитана на 256 ч.

Рабочая программа направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших

профессии рабочего или должности служащего для освоения профессиональной компетенции в

области производства холодных и горячих блюд и закусок, напитков, кулинарных изделий.

Рабочая программа предусматривает электронное обучение. После завершения обучения по рабочей программе предусмотрен квалификационный экзамен (6 часов).

## Формы организации занятий

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий. Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и способы организации программных проектов по тематике занятий являются элементами профессиональной компетентности.

1. **Планируемые результаты**

Повар должен знать:

-Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

|  |
| --- |
| -Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; |
| -Правила пользования рецептурами, технологическими картами 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 |

Повар должен уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

|  |
| --- |
| -Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; |
| -Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; |
| -Производить обработку, нарезку и формовку овощей, фруктов и грибов; |
|  |
| -Подготавливать плоды пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |
| -Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; |
| -Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; |
| -Готовить блюда из рыбы, морепродуктов, мяса и мясопродуктов, домашней птицы;; |
|  |
| -Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; |
| -Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос |

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

 -лица, имеющие документ о получении среднего(полного) общего образовании;

* лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
* лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

## 4. Тематический план и содержание рабочей программы

**«**Основная технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**»**

|  |  |
| --- | --- |
| **N****n/n** | **Тема занятия** |
|  | **Виды и структура предприятий общественного питания** |
| 1/1-2 | Классификация предприятий общественного питания. Основные признаки, используемые для характеристики типов ПОП.  |
| 2/3-4 | Функциональная структура и правила размещения предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. |
| **Санитарное законодательство на предприятиях общественного питания** |
| 3/5-6 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. |
| 4/7-8 |
| 5/9-10 | Правила хранения, транспортировки и обработки пищевых продуктов.Соответствие готовой продукции санитарным нормам.Система ХАССП в общественном питании как перспектива развития отрасли. |
| 6/11-12 |
| **Технологический цикл на кухне** |
| 7/13-14 | ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) |
| 8/15-16 | Термины, понятия в области приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента кулинарной продукции. |
| 9/17-18 |
| 10/19-20 | Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия в предприятиях питания. Организация охраны труда. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования. |
| **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков на ПОП** |
| 11/21-22 | Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции. |
| 12/23-24 | Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления кулинарной продукции.Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. |
| 13/25-26 |
| 14/27-28 | Правила составления рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции .Правила расчета выхода готовой кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. |
| **Приготовление оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.** |
| 15/29-30 | Значение в питании, классификация и ассортимент супов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Технология приготовления бульонов, разновидности и характеристика. Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов. Технологический процесс приготовления отваров: овощных, крупяных. |
| 16/31-32 |
| 17/33-34 | Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления и правила подачи заправочных супов: щей, борщей, рассольников, супов с овощами, бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 18/35-36 |
|  | Ассортимент пюреобразных и молочных супов. Технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления заправочных и пюреобразных супов. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 19/37-38 |
| 20/39-40 | Лабораторная работа №1Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования) |
| 21/41-42 |
| 22/43-44 |
| 23/45-46 | Лабораторная работа №2Приготовление, оформление и отпуск молочных и протертых супов(составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) |
| 24/47-48 |
| 25/49-50 |
| 26/51-52 | Классификация, ассортимент, кулинарное использование соусов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассеровок, пассерование овощей, томата.Технологический процесс приготовления красного основного соуса и производных, белого основного соуса и производных. |
| 27/53-54 |
| 28/55-56 | Технология приготовления сметанного, молочного соусов и их производных. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления соусов различного ассортимента. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 29/57-58 |
| 30/59-60 | Лабораторная работа №3Приготовление, оформление и способы подачи горячих соусов на муке: красного основного и производных, белого соуса и производных, сметанного,молочного |
| 32/63-64 |
| 33/65-66 |
| 34/67-68 | Лабораторная работа №4Приготовление, оформление и способы подачи горячих соусов на муке: сметанного, молочного. |
| 35/69-70 |
| 36/71-72 |
| 37/73-74 | Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд и гарниров из овощей. Значение блюд из овощей в питании. Организация рабочего места для приготовления овощных блюд.  |
| 38/75-76 | Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, запекание, томление в горшочках, фарширование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей и плодов |
| 39/77-78 |
| 40/79-80 | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и гарниров из овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 41/81-82 |
| 42/83-84 | Лабораторная работа №5Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных и запеченных овощей. |
| 43/85-86 |
| 44/87-88 |
| 45/89-90 | Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости. |
| 46/91-92 | Особенности варки каш и гарниров. Запекание изделий из крупяных масс (запеканок, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и не сливая отвара.Правила оформления и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 47/93-94 |
| 48/95-96 | Лабораторная работа №6Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. |
| 49/97-98 |
| 50/99-100 |
| 51/101-102 | Лабораторная работа №7Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. |
| 52/103-104 |
| 53/105-106 |
| 54/107-108 | Ассортимент блюд из яиц и творога, пищевая ценность. Методы приготовления: варка, Варка яиц без скорлупы (пашот). Подготовка ингредиентов, приготовление омлетов. Требования к качеству и безопасности блюд. Условия и сроки хранения. |
| 55/109-110 | Технология приготовления и отпуск творожных блюд: сырников, запеканок, пудингов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления блюд из яиц и творога. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 56/111-112 |
| 57/113-114 | Лабораторная работа №8Приготовление, оформление, отпуск блюд и изделий из яиц, творога(составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования). |
| 58/115-116 |
| 59/117-118 |
| 60/119-120 | Химический состав и пищевая ценность рыбного сырья. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде. Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы. |
|  |
| 61/121-122 | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированная целиком и порционными кусками), - рыба припущенная (рулетиками и порционными кусками); - рыба, запеченная под соусами;- рыба тушеная. |
| 62/123-124 |
| 33/125-126 | Приготовление изделий из котлетной и кнельной массы.Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых блюд. Условия и сроки хранения.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, рыбной котлетной массы. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 64/127-128 |
| 65/129-130 |
| 66/131-132 | Лабораторная работа №9Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы (составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования). |
| 67/133-134 |
| 68/135-136 |
| 69/137-138 | Ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Классификация блюд из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска. |
| 70/139-140 | Правила выбора основных видов сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса. Правила варки и припускания мяса. Блюда из мяса тушеного крупными, порционными и мелкими кусками, особенности приготовления и подачи. |
| 71/141-142 | Блюда из рубленого мяса: котлетной и кнельной масс. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.Условия и сроки хранения.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса и котлетной массы. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 72/143-144 | Лабораторная работа №10Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса ( составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования) |
| 73/145-146 |
| 74/147-148 |
| 75/149-150 | Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения. Приготовление котлетной и кнельной масс.  |
| 76/151-152 | Блюда из отварной птицы: технология приготовления и отпуск блюд. Подбор гарнира и соуса. |
| 77/153-154 | Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы Хранение готовых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления блюд из домашней птицы. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 78/155-156 |
| 79/157-158 | Лабораторная работа №11Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, из домашней птицы, Составление рецептуры ( технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. |
| 80/159-160 |
| 81/161-162 |
| 82/163-164 | Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Технология приготовления салатов и бутербродов.Практическая работа. Организация рабочего места для приготовления салатов, бутербродов и закусок из овощей и яиц. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов. |
| 83/165-166 |
| 84/167-168 | Лабораторная работа №12Приготовление, порционирование, оформление и отпуск салатов (составление рецептуры (технологической карты ), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования) |
| 85/169-170 |
| 86/171-172 |
| 87/173-174 | Лабораторная работа №13Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и закусок из овощей и яиц ( составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. |
| 88/175-176 |
| 89/177-178 |
| 90/179-180 | Технология приготовления сладких блюд: компотов, желе, киселей. Температура подачи, сроки хранения.Технология приготовления чая, какао, кофе с молоком. Температура подачи, сроки реализации. |
| 91/181-182 |
| 92/183-184 | Лабораторная работа №14Приготовление, порционирование и отпуск сладких блюд и горячих напитков. |
| 93/185-186 |
| 94/187-188 |
| **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков в предприятиях детского питания** |
| 95/189-190 | Принципы рационального питания. Составление суточного пищевого рациона. Пищевая ценность продуктов детского питания. |
| 96/191-192 | Принцип построения сборника рецептур, основные разделы, использование. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Составление меню с учетом правила разнообразия. |
| 97/193-194 |
| 98/195-196 | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления кулинарной продукции из овощей и фруктов, рекомендуемых для детского питания |
| 99/197-198 | Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд из овощей, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей в детском питании. |
| 100/199-200 |
| 101/201-202 | Лабораторная работа №15Приготовление варёных и запечённых блюд из овощей. |
| 102/203-204 |
| 103/205-206 |
| 104/207-208 | Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании |
| 105/209-210 |
| 106/211-212 | Лабораторная работа №16Приготовление жидких, вязких и рассыпчатых каш. Подбор соусов. |
| 107/213-214 |
| 108/215-216 |
| 109/217-218 | Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям при приготовлении супов для детского питания. Рецептуры супов.  |
| 110/219-220 | Лабораторная работа №17Приготовление заправочных супов. Требования к качеству готовых блюд в детском питании |
| 111/221-222 |
| 112/223-224 |
| 113/225-226 | Современные технологии приготовления супов для детского питания, правила проведения бракеража. Температура подачи, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании. |
| 114/227-228 | Лабораторная работа №18Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в детском питании. |
| 115/229-230 |
| 116/231-232 |
| 117/233-234 | Классификация сладких блюд для детей. Технология приготовления простых сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд для детского питания. |
| 118/235-236 |
| **Технология приготовления лечебного и диетического питания** |
| 119/237-238 | Характеристика диетического и лечебного питания. Основные термины, понятия в области приготовления диетического и лечебного питания. |
| 120/239-240 | Составление меню для определённых групп. |
| 121/241-242 | Основные принципы диетического питания. Виды щажения и назначение.Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание |
| 122/243-244 |
| 123/245-246 | Характеристика  диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания. |
| 124/247-248 |
| 125/249-250 | Практическое занятие.Расчет энергетической ценности дневного рациона. Составление меню по диетам. |
| 126/251-252 | Итоговая аттестация: квалификационный экзамен |
| 127/253-254 |
| 128/255-256 |

## 5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской

**«Разработка виртуальной и дополненной реальности»**

Автоматизированные рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

-Плита индукционная ПИ-4 на подставке

-Шкаф холодильный «Бирюса»

-Пароконвектомат

-Набор разделочных досок 6 шт.

-Ножи поварской тройки

-Стол производственный – 3 щт.

-Весы настольные электрические

-Весы молекулярные

-Стеллаж 4-х уровневый

-Блендер погружной

-Мойка односекционная со столешницей

-Термометр инфракрасный

Общая зона:

-Аппарат вакуумный упаковочный

-Блендер стационарный

-Соковыжималка

-Дегидратор

-Слайсер

-Мясорубка

-Микроволновая печь

-Шкаф шоковой заморозки 10-ти уровневый

## 6. Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений,

производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

## 7. Информационное обеспечение обучения:

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

## Основные источники (печатные издания):

1. Н.А. Анфимова Кулинария 2008г.
2. Сборник рецептур , блюд и кулинарных изделий 1982 года.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2019
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014 – 336 с.

## Дополнительные источники (печатные издания):

1. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М.,2016