

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
«Свердловский центр образования»**

РАССМОТРЕНО:
на заседании педагогического
собрания работников
МОУ «СОШ «Свердловский ЦО»
Протокол от 30.08.2024г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом
МОУ «СОШ «Свердловский ЦО»
от 30.08.2024г. № 256-ОД

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
технической направленности
«Технология приготовления пищи»
«Точка роста»**

Направленность: техническая
Возраст обучающихся: 10-17 лет
Срок реализации программы: 1 год
(72 часа)

Разработчик:
Красутская Алена Владимировна,
учитель технологии, педагог
дополнительного образования

Паспорт программы

Название программы	«Поварское искусство»
Направленность программы	социально-педагогическая
Вид программы	общеразвивающая, модульная
Срок реализации программы	1 год (42 учебных недели в год, общее количество часов – 168 час.)
Кол-во часов на учебный год / в неделю	<p>Модуль 1. «Организация работы в предприятиях питания» – 72 ч/2 часа в неделю.</p> <p>Содействие обучающимся в приобретении знаний по организации работы цеховой структуры в предприятиях питания, организации рабочих мест у оборудования. Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при изготовлении изделий.</p> <p>Краткая характеристика организации работы горячего, холодного, мясного, рыбного, овощного цехов. Инструменты, оборудование, инвентарь, посуда цеха, ее виды, назначение. Организация рабочих мест поваров в суповом и соусном отделениях цеха.</p> <p>Содействие в приобретении обучающимися навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий, а также расширению кругозора в области родственных профессий, ориентации их в будущем выборе профессии.</p> <p>Модуль 2. «Технология приготовления блюд» – 100 ч/4 часа в неделю</p> <p>Применение полученных знаний по приготовлению пищи в жизнедеятельности, а также в приобретении обучающимися определенных знаний и практических умений в области изобразительной грамотности (художественное оформление блюд).</p>
Цель	Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара.
Образовательный продукт	Выставка – дегустация изделий, конкурс «Лучший повар», исследовательский проект, реферат
Ожидаемые результаты освоения программы	<p>Образовательные</p> <p>Обучающиеся узнают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, устройство, принцип действия машин, правила их эксплуатации, безопасность труда на них; наименование посуды, инвентаря, инструментов, используемых при

механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение, правила пользования и ухода за ними;

- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте.
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- типы теплового оборудования; правила тепловой обработки различных продуктов и полуфабрикатов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления; виды каш и правила их варки;
- приемы варки овощей; правила приготовления гарниров и вторых блюд;
- правила приготовления блюд из концентратов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Предметные результаты:

К концу освоения первого модуля дети овладевают знаниями:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки.

К концу освоения первого модуля дети погружаются в практики и научатся

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
- варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп).

К концу освоения второго модуля дети овладевают

знаниями:

- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка.

К концу освоения первого модуля дети погружаются в практики и

- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание).
- вести процессы механической обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать, нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; разделять сельдь, кильку; обрабатывать субпродукты и пр.)
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать блюда;
- соблюдать требования безопасности труда.

Компетентностные результаты:

- обучающийся проявляет интерес к исследовательской и творческой деятельности, склонен наблюдать, экспериментировать;
- обучающийся способен к самостоятельному выполнению практических заданий, опираясь на полученные знания и умения;
- обучающийся активно взаимодействует со сверстниками и педагогом, участвует в совместной творческой работе;
- обучающийся способен учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя;
- обучающийся пробует себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием (повар, пекарь, кашевар, кондитер,

	бармен, пиццмейкер и др.) через практическую деятельность.
Образовательные форматы	Выполнение практических работ в кухне-лаборатории, проведение теоретических исследований, в том числе собственных, деловые и ролевые игры, соревнования, демонстрация изделий собственного приготовления, проектная деятельность.
Возраст учащихся	12-18 лет
Количество учащихся по программе	3 группы по 10-15 человек

Пояснительная записка

Питание – один из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению работоспособности и создают условия для адаптации организма к окружающей среде. Обучающиеся получают основные сведения о питательной ценности пищевых продуктов, их кулинарном назначении, о товароведении пищевых и продовольственных товаров. Знакомятся с основами санитарии и гигиены, культурой обслуживания потребителей. В процессе теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы, оборудованием заготовочных цехов предприятий общественного питания, технологией механической кулинарной обработки сырья; изучают устройство, назначения и правила безопасной эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания, правила работы с тарой и другие вопросы.

Закрепление полученных знаний осуществляется в процессе выполнения лабораторно-практических работ. На практических занятиях обучающиеся приобретают навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования. Каждое практическое занятие начинается с инструктажа, на котором даются теоретические сведения по теме; на занятии проводится показ трудовых приемов (нарезка овощей и картофеля; размораживание мяса, рыбы; нарезка хлеба и хлебобулочных изделий и др.), проводится инструктаж по безопасности труда на рабочем месте, при выполнении каждой трудовой операции, эксплуатации всех видов технологического оборудования.

Дополнительная общеобразовательная программа социально-педагогической направленности «Поварское искусство» предназначена для формирования профессиональных навыков обучающихся 12-18 лет.

Программа разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями); Указом Президента Российской Федерации от 01.06.2012 № 761 «Национальная стратегия действий в интересах детей на 2012–2017 годы; Государственной программой Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы»; распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», на основе программы профессиональной подготовки «Повар», разработанной Федеральным институтом развития образования министерства образования и науки России, 2012г. (лицензионный договор № 263-ЛД) и собственного опыта работы педагога.

Актуальность программы. Выбор профиля обучения обучающимися - сложный психологический аспект, требующий эффективной педагогической деятельности, способствующей наиболее адекватному самоопределению на стадии выбора

профессии. Программа позволяет снять или сгладить стрессовую ситуацию, связанную с выбором профессии.

Новизна и инновационная направленность программы:

- занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека и позволят углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии в основной школе;
- предоставление возможности обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием (повар, пекарь, кашевар, кондитер, бармен, пиццмейкер и др.) через практическую деятельность;
- сотрудничество педагога и обучающихся с представителями профессии в области общественного питания.

Особенность содержания занятий в том, что она является профессиональной пробой в рамках программы «Повар».

Цель программы

Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара.

Основные задачи программы:

- Содействовать в приобретении обучающимися навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий.
- Содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственных профессии повар, ориентации их в будущем выборе профессии.
- Содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.
- Содействовать в приобретении обучающимися определенных знаний и практических умений в области изобразительной грамотности (художественное оформление блюд).

Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялись на *основе следующих принципов:*

- Ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального рынка труда;
- Блочно-модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности обучающихся, социальный заказ региона;
- Учет опыта и современной практики дополнительного обучения обучающихся общеобразовательных школ.

Отличительная особенность данной дополнительной общеобразовательной программы заключается в том, что она предусматривает связь с другими образовательными областями:

- литература и искусство – ознакомление с классическими примерами из русской и зарубежной литературы о воспевании кулинарных шедевров и блюд простых в приготовлении, изучение кулинарных терминов, необходимых для гармоничного развития подростка;
- история – изучение истории наших предков о создании и происхождении блюд;
- география – изучение национальных особенностей, обычаев, традиций, вкусовых предпочтений стран, оказавших влияние на технологию приготовления блюд;
- математика – применение математических знаний в решении технологических задач, составлении калькуляций, выведении стоимости блюда.

Программа состоит из следующих основных этапов

Этап «Товароведение пищевых продуктов» - учебная дисциплина, изучающая потребительские свойства групп товаров, их классификацию и кодирование; факторы, обуславливающие качество, контроль и оценку товаров; закономерности формирования ассортимента товаров и его структуру; условия сохранения качества товаров на всех этапах оборота продовольственных товаров: при их производстве, транспортировании, хранении и потреблении.

Этап «Физиология питания» изучает влияние характера питания на здоровье, определяет потребность человека в пищевых веществах в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования, а также научно обосновывает оптимальную технологию приготовления пищи, в особенности блюд массового спроса и диетического питания.

Этап «Технология приготовления пищи» изучает технологию приготовления рецептур блюд, закладку продуктов, технику безопасности при приготовлении, определение качества еды, ее безопасность и вкусовые качества.

Этап «Технологическое оборудование» направлен на изучение технических характеристик, принципов работы и условий эксплуатации технологического оборудования, в том числе инновационного для получения наилучшего качества пищи.

Этап «Калькуляция и учет» изучает объекты калькуляции и составление технологической документации.

Реализация программы осуществляется по следующим направлениям деятельности:

- Использование в работе частично-поискового и проектного методов обучения, способствующих развитию метапредметных связей;
- Создание материально-технической базы для осуществления образовательной и воспитательной деятельности с привлечением родителей и представителей профессии «Повар»;
- Разработка и внедрение в учебно-воспитательный процесс этнопедагогических приемов и методик, направленных на развитие традиций и культуры питания, как части общечеловеческих ценностей.
- Формирование профессионального самоопределения обучающихся.

Программа рассчитана на обучающихся 12-18 лет, этот возрастной период характеризуется стремлением детей к признанию их способностей сверстниками и взрослыми, к самореализации, профессиональной ориентации. Дополнительная общеобразовательная программа рассчитана на 1 год, 168 учебных часов, из них 2 часа отводится на индивидуальную работу. Занятия проводятся в группах, согласно расписанию: 9 месяцев - 2 раза в неделю по 2 часа; 1 месяц – 2 раза в неделю по 2, 3 часа. Программа предусматривает постепенное изменение и усложнение материала, видов практических работ, повышение требований к качеству работ обучающихся.

Формы занятий: комбинированное, творческое, практическое; нетрадиционные: занятие-игра, занятие-путешествие, занятие-соревнование, занятие – викторина, профориентационное занятие, экскурсия, встреча с представителем профессии.

Формы организации познавательной деятельности – индивидуальная, в парах, бригадная, групповая.

Методы обучения – словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстрированный, частично-поисковый, проектный.

Основные формы подведения итогов реализации программы:

- открытые занятия;
- реферат;
- профориентационное мероприятие;
- творческий проект;
- тестовые задания;
- контрольная работа.

Контроль, оценка результатов обучения детей:

- «Предварительный контроль» - перед началом учебного года, а также перед изучением новой темы.
- «Промежуточный» - зачет, практические занятия.
- «Итоговый» - в конце учебного года. В процессе итогового контроля проводится анализ приобретения практических умений и навыков обучающихся.

Критерии оценки уровня обученности обучающихся:

Высокий уровень – обучающийся знает правила тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, кулинарное назначение пищевых продуктов, назначение оборудования, инструментов, технологию приготовления блюд, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Средний уровень обученности - обучающийся на достаточном уровне знает правила тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, кулинарное назначение пищевых продуктов, назначение оборудования, инструментов, технологию приготовления блюд, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Низкий уровень обученности - обучающийся слабо знает правила тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, кулинарное назначение пищевых продуктов, назначение оборудования, инструментов, технологию приготовления блюд, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Планируемые результаты

Образовательные результаты:

- Обучающиеся узнают рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- Виды каш и правила их варки;
- Кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- Признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- Правила приготовления блюд из концентратов;
- Способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- Правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка.

Компетентностные результаты:

- обучающийся проявляет интерес к исследовательской и творческой деятельности, склонен наблюдать, экспериментировать;
- обучающийся способен к самостоятельному выполнению практических заданий, опираясь на полученные знания и умения;
- обучающийся активно взаимодействует со сверстниками и педагогом, участвует в совместной творческой работе;
- обучающийся способен учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя;
- обучающийся обладает положительной установкой по отношению к профессиям общественного питания: кондитер, бармен, официант и другим, к разным видам профессиональной деятельности, другим людям и самому себе, обладает чувством собственного достоинства.

Предметные результаты:

К концу освоения первого модуля дети овладевают знаниями:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки.

К концу освоения первого модуля дети погружаются в практики и научатся

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
- варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп).

К концу освоения второго модуля дети овладевают знаниями:

- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- правила приготовления блюд из концентратов;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка.

К концу освоения первого модуля дети погружаются в практики и

- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание).
- вести процессы механической обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать, нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; разделявать сельдь, кильку; обрабатывать субпродукты и пр.)
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать блюда;

- соблюдать требования безопасности труда.

Техническая платформа

- Стол 2-м регулир. – 20 шт
- Стул регулируемый - 40 шт.
- Доска ученическая
- Набор корпусной мебели
- стол 1 тумб
- Холодильник
- Набор кухонной мебели из нержавеющей стали
- Стол обеденный 6-мест – 3 шт.
- Печь электрическая 2-х конфор.
- Мини-печь Maxwell
- Кухонная машина Bosch
- Плита электрическая 4-х комфорочная 3 шт.
- Электрочайник 2 шт.
- Электровафельница 1шт.
- Набор кастрюль 2 шт.
- Набор сковород 1 шт.
- Набор досок разделочных 4 шт.
- Формы для кекса 3 шт.
- Мясорубка 2 шт.
- Набор ножей 2 шт.
- Сервиз чайный 2 шт.
-

Учебно-тематический план

Срок обучения – 1 год

Количество учебных недель – 42

№ п/п	Темы	Количество часов		
		Всего	Теори я	Практик а
	Этапы			
	Модуль I «Организация работы в предприятиях питания»	68	34	34
1.	Общие сведения об организации производства	4	2	2
2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2	2
3.	Основы товароведения пищевых продуктов	4	2	2
4.	Технология приготовления блюд	44	22	22
5.	Тепловое оборудование	4	2	2
6.	Основы калькуляции и учета	8	4	4
	Модуль II «Технология приготовления	100	50	50

	блюды»			
1.	Совершенствование навыков работы с инвентарем, инструментами, немеханическим оборудованием и посудой	12	6	6
2.	Совершенствование навыков по эксплуатации теплового оборудования	12	6	6
3.	Приготовление блюд	74	38	36
4.	Индивидуальная работа	2		2
	Всего:	168	84	84

Содержание по тематическим модулям

Образовательная программа состоит из двух модулей:

1 модуль – «Организация работы в предприятиях питания»

2 модуль - «Технология приготовления блюд»

Модуль I «Организация работы в предприятиях питания»

Этап I. Общие сведения об организации производства предприятий общественного питания

Краткая характеристика организации работы в овощном цехе. Организация рабочих мест у картофелечисток, овощерезок и за специальным столом для доочистки картофеля. Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при очистке, нарезке, шинковке овощей.

Краткая характеристика организации работы мясного и рыбного цехов. Характеристика помещений и оборудования мясного и рыбного цехов. Организация рабочих мест у машин. Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при изготовлении изделий.

Краткая характеристика организации работы в горячем цехе. Инструменты, оборудование, инвентарь цеха. Посуда горячего цеха, ее виды, назначение. Организация рабочих мест поваров в суповом и соусном отделениях цеха.

Краткая характеристика организации работы в холодном цехе. Связь холодного цеха с другими цехами. Организация рабочих мест. Инвентарь, посуда и приспособления, применяемые при оформлении холодных блюд.

Краткая характеристика организации работы раздаточной. Организация рабочих мест в раздаточной по отпуску холодных, первых, вторых блюд и горячих напитков. Сроки хранения готовой пищи на раздаче.

Краткая характеристика организации работы моечных: моечная столовой посуды и моечная кухонной посуды. Размещение оборудования, инвентаря и посуды в моечных. Моющие средства и вспомогательные материалы.

Этап II: Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Значение питания в жизни человека. Основы рационального питания. Понятие о калорийности пищи. Понятие об инфекции и микроорганизмах. Санитарные

требования к оборудованию, инвентарю, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов. Понятие о личной гигиене повара.

Этап III: Основы товароведения пищевых продуктов

Общие сведения о продовольственных товарах. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов и суточная потребность в основных пищевых веществах (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты), их свойства и значение для организма. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество продуктов. Методы определения качества продуктов.

Классификация пищевых продуктов. Кулинарное назначение пищевых продуктов.

Этап IV: Технология приготовления блюд

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Варка круп. Виды каш. Блюда из вязких каш, технология их приготовления, нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам.

Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, технология их приготовления и нормы выхода.

Посуда, применяемая для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Условия и сроки хранения готовых блюд.

Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд для питания. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные), их характеристика. Блюда и гарниры из вареных, жареных и тушеных овощей, технология приготовления. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам.

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.

Блюда из рыбы. Значение рыбных блюд для питания. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления из рыбы котлетной массы и полуфабрикатов. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Условия и сроки хранения готовых блюд.

Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы. Значение мясных блюд для питания. Способы тепловой обработки мяса. Технология приготовления из мяса котлетной массы и полуфабрикатов. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Приемы приготовления блюд из субпродуктов. Нормы выхода.

Условия и сроки хранения готовых блюд.

Изделия из теста. Значение изделий из теста. Технология приготовления дрожжевого теста (опарного и безопарного). Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Выпечка из теста. Технология приготовления фаршей и

начинок для изделий из дрожжевого теста. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.

Напитки. Значение напитков в питании человека. Технология приготовления горячих (чая, кофе, какао) и холодных (лимонного) и др. напитков. Условия и сроки хранения напитков.

Этап V: Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании предприятий общественного питания. Классификация теплового оборудования.

Оборудование с паровым обогревом, его виды, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с газовым обогревом; устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с электрическим обогревом. Электроплиты, их типы, устройство, правила эксплуатации и требования безопасности. Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИК-излучения; правила эксплуатации и требования безопасности. Электрические пищеварочные котлы, кипятильники, их отличительные особенности. Правила эксплуатации и требования безопасности. Электросковороды, электрофритюрницы, сосисковарки, кофеварки и др.; типы, устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности. Электрические жарочные и пекарные шкафы.

Этап VI: Основы калькуляции и учета

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Цены, применяемые в предприятиях общественного питания.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (понятие, назначение).

Учет продуктов на производстве. Отчетность по производству. Документы, применяемые для учета.

Понятие об инвентаризации, ее значение, порядок и сроки проведения.

Методическое и дидактическое обеспечение занятий

Методическое обеспечение: Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М., 2002.;

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М., 2001.; Золин В.П.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М., 2002.;

Шатун Л.Г. Кулинария. - М., 2006.; Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар – кондитер». – М., 2005.

Дидактическое обеспечение: технологические карты, тесты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Модуль II «Технология приготовления блюд»

Этап I: Совершенствование навыков работы с инвентарем, инструментами, немеханическим оборудованием и посудой цехов

Изучение видов средств малой механизации, имеющихся на данном предприятии, правил их эксплуатации. Овладение навыками ухода за средствами малой механизации.

Ознакомление с немеханическим оборудованием заготовочных цехов, принципом его размещения, правилами ухода за ним. Изучение видов инвентаря и инструментов заготовочных цехов. Овладение навыками пользования и ухода за ними.

Этап II: Совершенствование навыков по эксплуатации теплового оборудования

Порядок и правила включения теплового оборудования. Подготовка к эксплуатации с соблюдением требований безопасности труда.

Ознакомление с порядком завершения работы на тепловом оборудовании.

Подготовка теплового оборудования к последующей эксплуатации. Уборка рабочего места.

Этап III: Приготовление блюд

Приготовление блюд и гарниров из овощей. Подбор посуды и оборудования для приготовления блюд. Приготовление отварных гарниров: картофель с маслом, картофельное пюре, морковь. Жарка картофеля и овощей. Приготовление котлет из картофеля, моркови; шницелей и котлет из капусты. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш: подготовка круп и посуды, определение соотношений круп и жидкости, кипячение жидкости, закладка крупы, варка, определение готовности. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд. Приготовление блюд (котлет, биточков, запеканки) из каш.

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: подготовка макаронных изделий, варка двумя способами, откидывание, промывка, заправка. Варка бобовых, фасоли, гороха: переборка, замачивание в холодной воде, варка.

Приготовление блюд из рыбы. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление блюд из мяса. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление дрожжевого теста: подготовка и просеивание муки, подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях, замес теста, изготовление изделий (пирожков, пончиков, булочек), их выпечка и жарка.

Приготовление теста для блинов и оладий: просеивание муки, подготовка продуктов, входящих в тесто в установленных пропорциях, замес теста, выпечка блинов и оладий.

Подготовка продуктов. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао.

Подготовка продуктов. Приготовление холодных напитков: лимонного, апельсинового и др.

Рекомендуемый перечень блюд:

Блюда и гарниры из круп (каша гречневая с молоком, каша рисовая молочная с маслом, каша манная молочная, запеканка рисовая, макароны в масле с сыром);

Овощные блюда (картофельное пюре, капуста тушеная, свекла в сметане; картофель тушеный, рагу из овощей, картофель, жаренный основным способом, котлеты картофельные, котлеты морковные, котлеты капустные, шницель из капусты);

Рыбные горячие блюда (котлеты);

Мясные горячие блюда (котлеты, биточки, тефтели);

Напитки (чай с сахаром и лимоном, чай с молоком, кофе черный, кофе с молоком или сливками, кофе со сгущенным молоком, какао);

Изделия из теста (пирожки, пончики, блинчики, булочки, оладьи).

Методическое и дидактическое обеспечение занятий

Учебная литература: Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2001г.; Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.; Лутошкина Г.А.

Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.; Ермакова В.И. Основы кулинарии. – М., 2000.; Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М., 2002.; Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М., 2003.; Коева В.А. Лабораторный практикум для повара. – Ростов-на-Дону, 2001г.

Дополнительные источники: Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.; Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. –М.; «Академия», 2009г.

Дидактическое обеспечение: технологические карты, тесты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Литература

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М., 2002.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М., 2001.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М., 2002.
4. Шатун Л.Г. Кулинария. - М., 2006.
5. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар – кондитер». – М., 2005.
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии. – М., 2000.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М., 2002.
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М., 2003.
9. Коева В.А. Лабораторный практикум для повара. – Ростов-на-Дону, 2001г.

пронумеровано
Директор МОУ «СО



