

Аннотация программ учебных дисциплин, образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии начального профессионального образования.

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Кулинария

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебной документации по профессии «Повар, кондитер», Москва, 2003

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программе:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями;
- Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии;
- Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей
- Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря;
- Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию применяемую при работе;
- Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания;
- Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях;
- Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья;
- Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов;
- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

4.Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение

Тема 2. Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов.

Тема 6. Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей.

Тема 7. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов.

Тема 8. Пищевая ценность, Механическая кулинарная обработка мяса.

Тема 9. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка птицы.

Тема 10. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка субпродуктов

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1.	Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	1	Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов
2.	Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	6	Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к фаршированию свежих овощей
3.	Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование	2	Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к тепловой обработке плодов
4.	Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	2	Отборка, сортировка, калибровка, мойка грибов; обработка соленых, маринованных и сушеных грибов
5.	Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	2	Отборка, сортировка, мойка переработанных плодов и овощей
6.	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	8	Оттаивание, вымачивание, обработка различных видов рыб и нерыбных морепродуктов
7.	Механическая кулинарная обработка мяса	6	Размораживание, мойка, обсушивание мяса; обвалка
8.	Механическая кулинарная обработка птицы	3	Размораживание, мойка, обсушивание мяса птицы, разделка
9.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов	2	Размораживание, мойка, обсушивание, обработка различных видов субпродуктов
Всего часов		32	

6. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Кулинарная обработка свежих овощей; виды нарезки	октябрь			
2	Кулинарная обработка плодов, грибов	ноябрь			
3	Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	декабрь			
4	Кулинарная обработка рыбы		февраль		
5	Кулинарная обработка мяса		апрель		
6	Кулинарная обработка птицы			ноябрь	
7	Кулинарная обработка субпродуктов				апрель

Аннотация программ учебных дисциплин, образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, по профессии начального профессионального образования.

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Оборудование предприятий общественного питания

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебной документации по профессии «Повар, кондитер», Москва, 2003

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программе:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности;
- классифицировать механическое оборудование;
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности;
- пользоваться холодильными шкапами, камерами и прилавками.
- организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током;
- применять средства для тушения пожара.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования;
- классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации;
- части машин, из какого материала изготавливаются;

- в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации;
- правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе;
- виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности;
- виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи;
- правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения.

4.Содержание дисциплины.

Тема 1. Технический прогресс в общественном питании.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Тема 3. Универсальные приводы

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Тема 7. Торговое холодильное оборудование

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлебобрезательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
	Всего:	14	

6. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		I пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь