

Организация общественного питания в условиях малых предприятий сельской местности

Экспериментальная авторская образовательно-профессиональная программа начальной профессиональной подготовки готовит учащихся к профессии «повар» 3-го и 4-го разрядов. Программа может осваиваться в 9–11-х классах обучения.

*Анатолий Ефимов,
профессор
кафедры технологии
продуктов
общественного
питания Московского
государственного
университета
пищевых производств,
доктор экономических
наук*

Цель программы — теоретическая и практическая подготовка учащихся в области технологических процессов производства продуктов и организации общественного питания с учётом особенностей малых предприятий общественного питания в условиях сельской местности.

Область профессиональной деятельности выпускника включает:

- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- освоение технологических процессов производства продуктов общественного питания, позволяющих производить продукцию высокого качества и гарантирующих её безопасность для производителя и потребителя;
- создание новых видов продукции в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения;
- эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства.

Объекты профессиональной деятельности выпускника сельской школы:

- продовольственное сырьё растительного и животного происхождения;
- пищевые добавки и ароматизаторы, специально вводимые в продукты питания в процессе их производства;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания, нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля.

Требования к результатам освоения программы

По завершении освоения программы выпускник должен знать:

- современные научные основы о пище и физиологии питания;
- основные принципы заготовки продуктов и способы хранения;
- технологию производства продуктов общественного питания;
- технологию приготовления блюд национальной кухни;
- классификацию и принцип действия технологического оборудования отрасли и правила его безопасной эксплуатации;
- современные методы теххимического контроля свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовых изделий;
- основы сервировки стола;
- особенности организации общественного питания в условиях малых предприятий сельской местности.

Должен быть готов к решению следующих профессиональных задач:

- реализовывать технологии пищевых продуктов общественного питания;
- организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- оценивать условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции;
- соблюдать производственные рецептуры и уметь регулировать технологические режимы приготовления различных видов продукции;
- осуществлять контроль и корректировать параметры технологического процесса производства этих пищевых продуктов;
- самостоятельно выполнять основные профессиональные задачи по приготовлению блюд и сервировке стола.

Структура программы

Экспериментальная авторская образовательно-профессиональная программа начальной профессиональной подготовки состоит из 9 тематических разделов.

Объём программы составляет 102 ч, в том числе 44 ч теоретических и 58 ч практических занятий.

Содержание программы

Раздел 1. Введение. Структура ассортимента продуктов общественного питания (3 ч теории, 3 ч — практики).

Современные тенденции развития индустрии питания в РФ и за рубежом. Особенность питания детей, учащихся, лечебно-профилактического, диетического питания, питания в предприятиях открытой сети — ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и предприятиях других типов. Структура ассортимента продукции общественного питания. Приёмы и способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Раздел 2. Сырьё для производства продуктов общественного питания (4, ч теории, 4 ч — практики).

Краткие характеристики сырья, поступающего на предприятия общественного питания по химическому составу, товарным и технологическим свойствам:

- плодоовощная продукция, зелень, грибы;
- крупы, бобовые, макаронные изделия;
- мясо, субпродукты, птица;
- рыба и нерыбные продукты морского промысла;
- гастрономические товары;
- консервированная продукция;
- вкусовые товары;
- напитки и т.д.

Раздел 3. Санитария и гигиена питания (2 ч теории).

Рассматриваются особенности и правила личной гигиены различных категорий работников предприятий общественного питания. Санитарные нормы и требования к деятельности предприятий, а также сведения о пищевых отравлениях и их недопущении.

Раздел 4. Физиология питания (4 ч теории).

Приводятся краткие сведения о физиологии питания человека, о механизме пищеварения и правильном характере обмена веществ в организме. Изучаются требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп населения.

Раздел 5. Технология производства полуфабрикатов (10 ч теории, 8 ч — практики).

На основании способов первичной кулинарной обработки изучаются производственные процессы и ассортимент полуфабрикатов из продукции растительного и животного происхождения: традиционные полуфабрикаты; полуфабрикаты высокой степени готовности.

Раздел 6. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий (12 ч теории, 12 ч — практики).

В соответствии с ассортиментом продукции предприятий общественного питания изучается технология производства различных групп блюд и кулинарных изделий:

- холодные блюда и закуски;
- горячие закуски;
- первые блюда;
- вторые горячие блюда;
- десерты;
- напитки;
- мучные блюда и мучные кондитерские изделия

Раздел 7. Основные принципы организации предприятий питания (3 ч теории, 3ч — практики).

Предусматривается характеристика организации производственной деятельности предприятия питания, их торговой деятельности, организации обслуживания клиентов, а также организации управления предприятием и персоналом.

Особенности организации общественного питания в условиях малых предприятий сельской местности.

Раздел 8. Сертификация продукции и услуг предприятий питания (2 ч теории, 2ч — практики).

Обязательная сертификация сырья, продукции для всех предприятий, перерабатывающих пищевые продукты с целью их безопасности для потребителей. Принципы, порядок проведения и документальное оформление.

Добровольная сертификация услуг предприятий питания. Международный опыт и опыт предприятий РФ.

Раздел 9. Контроль качества продуктов общественного питания (4 ч теории, 6 ч — практики)

Контроль качества продукции общественного питания, осуществляемый органами Роспотребнадзора: показатели качества, контролируемые регламенты, методы контроля.

Ответственность за нарушения работы в сфере потребительского рынка.

Темы для самостоятельной работы

- Особенности организации банкетов и приготовление банкетных блюд.
- Проведение кулинарных салонов в России и в рамках Всемирной ассоциации кулинаров.

После освоения программы учащиеся сельского лицея могут продолжить образование в образовательных учреждениях начального, среднего и высшего профессионального образования по профилю программы.

Рекомендации по организации освоения программы

Для успешного освоения программы советуем максимально использовать образовательные технологии:

- дискуссионные процедуры;
- анализ конкретной производственной ситуации;
- выполнение письменных работ по разделам программы;
- проблемные лекции;
- организация самостоятельной деятельности;
- деловые игры;
- тренинг;
- практика на действующих предприятиях общественного питания малой мощности.

Основные условия реализации программы

Основные условия успешной реализации программы:

- подготовленность учащихся по школьным предметам естественно-научной направленности: химии, биологии, математике, физике, а также по школьному предмету «Технология»;
- привлечение к преподаванию квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование и опыт практической работы на предприятиях общественного питания, а также прошедшие специальную подготовку* по реализации программы;
- учебно-методическое обеспечение учебного процесса;
- материально-техническая база.

Необходимая для реализации программы материально-техническая база включает:

- специализированный учебный кабинет «Организация общественного питания»;
- учебное кафе (столовую и т.п.), оснащённое необходимым техническим оборудованием и инвентарём.

Рекомендуемая литература

1. *Ковалёв Н.И., Кутина М.Н.* Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2005.
2. *Дубцов Г.Г.* Технология приготовления пищи: Учебное пособие. М.: Мастерство, 2005, 2006 (и последующие издания).
3. *Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.* Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие. М.: Мастерство, 2005, 2006 (и последующие издания).
4. *Ефимов А.Д.* Повар 3 разряда: Пособие повара. (Серия: Массовые профессии).

* Такая специальная подготовка может быть организована по заказам региональных органов управления образованием на базе Московского государственного университета пищевых производств или других профильных вузов.